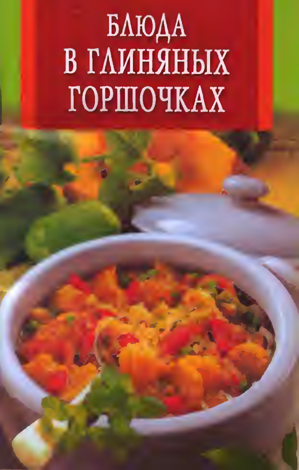

БЛЮДА
В ГЛИНЯНЫХ
ГОРШОЧКАХ

БЛЮДА В ГЛИНЯНЫХ ГОРШОЧКАХ

Ростов-на-Дону
ИД Владис
2007

ББК 36.91
Б 68

Серия «К вашему столу»

Б 68 **Блюда в глиняных горшочках.** — Ростов-н/Д: Издательский дом «Владис», 2007. — 64 с.
ISBN 5-9567-0017-3

ББК 36.91

ISBN 5-9567-0017-3

Мексиканский куриный суп в горшочке

➢ *Курица весом около 1 кг, 120 г луко, 1,5 л овощного бульоно, 100 г картофеля, 500 г помидоров, 2 шт. овокадо по 200 г каждая, 150 г сметаны, 2—3 дольки чесноко, 2—3 стручко перца чили, кориандр.*

Петушка или суповую курицу, чеснок и лук разрезать пополам и положить в горшочек. Затем туда же положить чили, кориандр и влить овощной бульон. Горшочек закрыть и поставить в духовку. Духовку иагреть и оставить там горшочек примерно иа 60 минут. С картофеля снять кожуру, помидоры, предварительно очищенные от кожицы, разрезать иа четыре части, вырезать образования стебля и зерна. Из супа достать курицу, немиого охладить. Суп процедить через сито, снять жир и снова вылить в горшочек. С курицы снять кожу, отделить мясо от костей, нарезать кубиками и положить в суп, туда же положить иатертый на крупиой терке картофель и разрезаниые на 4 части помидоры. Суп иагреть в духовке без крышки в течеиие 10 мииут. С авокадо сиять кожуру, нарезать дольками. Суп приправить солью, свежемолотым перцем и лимоиным соком, подавать иа стол со сметаной.

Суп в горшочке «Минестра» (итальянская кухня)

➢ *0,5 стакана мелко нарубленного лука, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, 5 стоконов бульона, соль, перец, 0,5 стокона зеленого горошко, 0,5 стакона фасоли, 4 ст. л. риса, 2 лавровых листа, 2 крупных помидора, 3 ст. л. тертого сыро, 4 ст. л. растительного масла, 1 долька чесноко, 0,5 стокана, мелко нарубленного сельдерея, 2 ч. л. томатной пасты.*

Рублеиые чеснок и лук обжарить в масле, смешать с сельдереем и морковью. Все потушить. Затем добавить бульон,

томатную пасту, соль, перец и поставить варить на слабом огне. Положить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В конце добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр. Тушить еще 5 минут, затем снять с огня.

Суп «Повеза» (французская кухня)

➢ 1 яйцо, 2–3 ломтика белого хлеба, 2 стакана мясного бульона, 1 ст. л. тертого сыра, рубленый зеленый лук.

Ломтики белого хлеба намазать с обеих сторон маслом и обжарить. Положить их в горшочек. Залить бульоном, добавить сырое яйцо. Суп поставить в духовку.

Когда белок затвердеет, гарнировать суп тертым сыром и мелко нарезанным зеленым луком.

Айнтопф рисовый с почками (иемецкая кухня)

➢ 2 свиные почки, подсолнечное масло, 1 луковица, 8 шт. сладкого перца, 1 стакан риса, 1,25 л бульона, 2–3 ст. л. томатной пасты, черный перец, соль

Нарезать тщательно промытые и подготовленные почки кружочками и поджарить до готовности в горячем масле, добавляя при этом нарезанный лук и соль. В нарезанный полосками перец и рис влить горячий бульон и варить вместе до тех пор, пока не разбухнет рис. Заправить томатной пастой, перцем и солью.

Томатный суп, запеченный в духовке

➢ 1 кг помидоров, 800 г бульона, 3 средних луковицы, 150 г тертого пармезана, белый хлеб (только не батон), 3 дольки чеснока, оливковое масло, соль, перец.

Мелко порезать лук с 3 дольками чеснока, обжарить на оливковом масле, добавить порезанные помидоры, обжарить вместе с луком и добавить бульон и три больших куска хлеба, порезанного кубиками без корочки, добавить немного соли и молотого перца. Накрыть крышкой и оставить на медленном огне примерно на 40 минут.

Разлить суп по горшочкам, в каждый горшочек положить по ломтю хлеба, натертого чесноком, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Щи суточные

➢500–600 г квашеной капусты, 2–3 кости от свиных сырокопченостей, 1–2 моркови, 1–2 корня петрушки, 1 луковицу, 2 ст. л. томата-пюре, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, петрушка или укроп (пучок зелени), лавровый лист, перец по вкусу, 0,5 стакана сметаны, 2 л мясного бульона.

В основном, эти щи варят так же, как и щи из квашеной капусты. Рубленую квашеную капусту потушить с жиром и костями свинокопченостей, добавив половину столовой ложки томата-пюре. После 1,5–2 ч тушения капуста становится красноватой, мягкой, со сладковатым привкусом. Тушеную капусту выложить в кастрюлю с бульоном и варить около 1 ч. За 30 минут до окончания варки добавить обжаренные с томатом-пюре коренья, а за 10–15 минут добавить лавровый лист, перец, мучную пассеровку и разлить щи в глиняные горшочки. В каждый горшочек кладут по кусочку мяса и дольке чеснока, растертого солью. Сверху горшочек покрывают куском раскатанного пресного сдобного теста, смазывают тесто яйцом и запекают в духовке. Когда лепешка-крышка подрумянится и станет выпуклой, щи готовы.

Название этих щей происходит от старого способа их приготовления. По этому способу щи немного не доваривают, сливают в горшочек и выносят на мороз (ставят в холодильник) на всю ночь. На другой день горшочек с замороженными щами накрывают крышкой из теста и ставят в духовку. Приготовленные таким способом щи значительно вкуснее.

Щи из квашеной капусты с мидиями

➢2–2,5 л воды, 200–250 г мяса мидий, 500 г квашеной капусты, 1 морковка, 1 луковицо, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны, 1 долька чеснока, 1–2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Мидии можно использовать как свежие, так и консервированные. Для того, чтобы извлечь свежих моллюсков из раковин, нужно опустить их в кипящую воду и варить на

сильном огне под крышкой 5—6 минут, пока они не раскроются. После этого снять кастрюлю с огня и вынуть мясо из раковин, а отвар процедить через несколько слоев марли. Свежее мясо мидий перед приготовлением тщательно промыть в холодной проточной воде, чтобы смыть остатки ила.

Отжатую от рассола капусту положить в кастрюлю, добавить растительное масло, немного горячего отвара от мидий и тушить под крышкой, время от времени помешивая, в течение 40—60 минут. За 10—15 минут до окончания тушения добавить нарезанные соломкой и обжаренные вместе морковку, лук и мидии.

В горшочки с кипящим процеженным бульоном от мидий положить тушеные овощи с мясом мидий, поставить в духовку и варить на небольшом огне 10—15 минут. Затем добавить лавровый лист, перец, слегка поджаренную с маслом муку, соль, толченый чеснок, прокипятить 3—5 минут и подавать.

Борщ московский

➤*Для бульона: 3 л воды, 200 г говядины, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 300 г свежих костей, 100 г ветчинных костей, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица.*

➤*Для борща: 3 ст. л. топленого сливочного масла, 2 свеклы, 300 г свежей капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1,5 ст. л. томата-пюре, 1 ч. л. сахара, сметана и соль по вкусу.*

Из мяса, ветчины, сосисок и костей сварить мясокостный бульон. Из готового бульона вынуть мясопродукты и нарезать их на порционные кусочки, а жидкость процедить.

Овощи вымыть и очистить. Капусту тонко нашинковать, морковку, свеклу и корень петрушки нарезать соломкой, лук измельчить. Морковку и лук поджарить с половиной топленого масла. Свеклу стушить до мягкости, добавив корень петрушки, томат-пюре, оставшееся масло и 0,3 стакана горячего бульона.

В горшочках вскипятить процеженный бульон, опустить в него капусту, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до полуготовности. Затем положить туда же тушеную свеклу и обжаренные овощи, проварить 10—15 минут, добавить сахар, соль, еще раз вскипятить и снять с огня. Перед подачей на стол мясо, ветчину и сосиски, нарезанные ку-

сочками, опустить в борщ, довести до кипения и разлить блюдо по тарелкам. Подавать со сметаной, мясными или грибными пышками.

Борщ со свежими грибами

➢3 л мясного бульона, 500—600 свежих грибов, 7—9 картофелин, 30 г зеленого луко, 2 луковицы, 4 ст. л. сливочного мосла, 1 ст. л. муки, 0,5 стакан сметаны, 1 пучок зелени укропи, черный молотый перец и соль по вкусу.

Картошку очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Зелень укропа, репчатый и зеленый лук ополоснуть и мелко иарезать.

Свежие грибы (белые, маслята, рыжики, грузди) очистить, вымыть, ошпарить кипятком, выложить в сковороду и обжарить в сливочном масле, добавив репчатый лук и посыпав мукой. Затем выложить грибы в глиняные горшочки, залить горячим мясным бульоном, всыпать туда же картошку, поставить в духовку и варить до готовности в течение 20—25 минут. Потом добавить сметану, зеленый лук, посолить, вскипятить и разлить по тарелкам. Подавая, поперчить и посыпать солью.

Суздальская похлебка

➢400 г картофеля, 250 г говядины, 1 луковица, лавровый лист, соль, перец

Нарезать мякоть мяса небольшими кусочками по 15—20 г и варить 10—15 минут. Картофель нарезать соломкой. В глиняный горшочек положить мясо, залить бульоном иа три четверти, положить картофель и лавровый лист. Горшочек поставить в духовку на 30—35 минут.

Нарезать лук кольцами и поджарить его в кипящем масле до золотистого цвета. За 3—5 минут до готовности похлебки положить в нее жареный лук.

«Кутук» (армянская кухня)

➢800 г боранины, 4 ст. л. гороха, 4 мелкие луковицы, 4 картофелины, 15 шт. алычи, 15 горошин черного перца, мята на кончике ножа, 2 ч. л. настоя шафрана, соль и специи по вкусу.

Готовят в горшочках емкостью до 1 литра. В горшочки

положить кусочки мяса и предварительно замоченный горох. Залить водой и варить на слабом огне при закрытой крышке, снимая образующуюся пенку. За полчаса до готовности положить крупные куски картофеля, нарезанный репчатый лук, алычу. Перед окончанием варки суп посолить и добавить специи. Можно положить мелко нарезанное баранье сало. Перед тем как снять с огня, в каждый горшочек добавить настой шафрана (заваренный, как чай, из расчета 1 г на 120–130 г воды) и порошок мяты. Подавать в горшочках.

Похлёбка из сардин в горшочке

➢300 г мороженых сардин, 4–6 картофелин, 1 морковь, 1 лук репчатый, 1 петрушка, 1 стакан грибов, 2 ст. л. маргарина, 2 лавровых листа, 2 дольки чеснока, зелень, соль, перец.

Свежие грибы варить в течение 30–40 минут. Морковь, петрушку, лук репчатый, отварные грибы нарезать кубиками и обжарить на маргарине до полуготовности. Рыбу разделать, нарезать небольшими кусочками и варить 10–15 минут в небольшом количестве воды. В горшочек с кипящим бульоном положить кубики очищенного картофеля и варить 5–7 минут, затем добавить обжаренные овощи, грибы, отварную рыбу и довести до готовности. Заправить похлёбку рубленым чесноком и сметаной.

Гуляш в горшочке (венгерская кухня)

➢750 г говядины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, 250 г сладкого перца, 250 г помидоров, 1 ст. л. муки, 20 г молотого красного перца, 0,5 ч. л. майорана, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 0,5 ст. л. соли.

Лук мелко порубить и обжарить в жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, нарезанное кусочками, а также специи. Подлить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, добавить снова немного воды или, по желанию, сухого вина. Когда мясо станет мягким, положить нарезанный кубиками картофель, перец, нарезанный полосками, а через 10 ми-

иут — помидоры. Все залить водой и варить до полной готовности мяса и овощей. По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу. Их можно положить прямо в суп или предварительно обжарить в жире и подать отдельно.

Ушное (русская кухня)

➤150 г баранины, 10 г жира, 50 г лука, 60 г моркови, 50 г репы и брюквы, 3 г муки, чеснок.

Баранину нарезать кусочками по 25—30 г, посыпать перцем, солью и обжарить. В горшочек положить морковь, лук, репу, брюкву, нарезанные дольками, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности. В конце тушения добавить чеснок.

Часть бульона отлить, развести им обжаренную муку и соус влить в горшочек.

Гювеч с бараниной в горшочках (болгарская кухня)

➤500 г мяса средней жирности, 2—3 картофелины, 2—3 небольшие луковицы, 3—4 помидора, 4 стручка перца, 1 небольшой баклажан, 1 кабачок, 100—150 г стручковой фасоли, 1 стручок острого перца, 1 морковь, 4—5 ст. л. растительного масла, соль, красный перец, кислое молоко, 1—2 ст. л. муки, 4 яйца, петрушка, укроп.

Нарезанное на порционные куски мясо посолить, посыпать молотым красным перцем и сбрызнуть растительным маслом, поместить в горшочки и запечь в духовом шкафу. Добавить предварительно нарезанные и припущенные до полуготовности в подсоленной воде и части растительного масла овощи. Сверху разложить картофель, нарезанный кружками, посоленный и политый оставшимся растительным маслом. Выдержать в духовом шкафу в течение 20 минут. Приготовить заправку из муки, взбитых с кислым молоком яиц, 1 щепотки молотого красного перца и соли. Влить в каждый горшочек и запечь до образования румяной корочки.

Подавать с горячим домашним хлебом.

Вместо заправки в горшочки можно добавить по 1 яйцу и выдержать в духовом шкафу до того, как белок станет матовым и завуалирует желток.

Пучеро — мясо с овощами в горшочке по-аргентински

➢250 г говяжьей грудинки, 125 г баранины, 500 г курицы, 125 г чесночной колбасы, 100 г шпика, 250 г желтого гороха или спелой фасоли, 300 г белокочанной капусты, 3–4 луковицы, 150 г моркови, 1 корень сельдерея, нарезанный кубиками, 4 освобожденных от семян стручка сладкого перца, разрезанных на 4 части, 500 г очищенного картофеля, 1 нежный початок кукурузы, 250 г очищенных от кожицы и нарезанных на 4 части помидоров, соль, 8 горошин перца, 0,5 ч. л. майорана, 1–2 дольки чеснока (по желанию).

Горох или предварительно размягченную белую фасоль залить водой, добавить шпик и колбасу и поставить на огонь. В другую кастрюлю положить баранину и говядину и поставить варить. Через несколько минут после кипения туда же положить специи и курицу. Когда мясо будет почти готово, добавить овощи (помидоры в последнюю очередь). Когда все станет мягким (овощи не должны развариться), мясо и колбасу нарезать ломтиками, а курицу разделить на части. Все выложить на большое подогретое блюдо. Овощи подать как гарнир.

Солянка сборная мясная в горшочке

➢150 г телятины, 100 г говяжьих костей, 100 г ветчины, 100 г нежирной вареной колбасы, 2–3 свежих гриба, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. л. каперсов, 8 маслин без косточек, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томато-пюре, 1 четверть помидора, 1 долька лимона, зелень, соль по вкусу, 2 л готового бульона.

Сварить из костей бульон, налить в горшочек, положить туда нарезанные кусочками и слегка обжаренные с обеих сторон телятину, ветчину и колбасу, добавить предварительно обжаренные лук и грибы. После этого положить мелко нарезанные соленые огурцы. Довести до кипения. Перед тем как подать на стол, положить в солянку маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, свежие помидоры, мелко нарубленную зелень и лимон.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Свинина, запеченная с рисом

➢500 г свинины, 2 луковицы, 4 ст. л. риса, 1 стакан муки, 0,3—0,5 стакана воды, 2—3 ст. л. растопленного сливочного масла, 1 ст. л. смальца, 3 ст. л. томата-пюре, 4 дольки чеснока, 1—2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 0,3 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу.

Лук почистить, вымыть, измельчить и подрумянить в разогретом смальце до золотистого оттенка. Затем добавить томат-пюре и тушить, помешивая, 5—10 минут. Свинину ополоснуть в холодной воде, нарезать небольшими кусочками (по 2—3 штуки на порцию), посолить, поперчить, выложить в сковороду с раскаленным маслом, обжарить с обеих сторон, смешать с луком в томате и тушить в течение 40 минут.

Рис перебрать, промыть, всыпать в кастрюлю с подсоленной кипящей водой, сварить рассыпчатую кашу и заправить ее сливочным маслом. В горшочки положить слой риса, на него выложить мясо, посыпать тертым чесноком, влить по 1—2 ст. л. воды, закрыть крышками, поставить в духовку и запекать в течение 25—30 минут. Посыпать зеленью и подать к столу.

Тюрингское жаркое в горшочке

➢500 г нежирной свинины, 1 лавровый лист, 4 горошины черного перца, 1 говяжья почка, немного красного вина, соль, перец, немного меда, 1—2 ст. л. масла.

Мясо отварить в небольшом количестве воды до полуготовности, добавив лавровый лист и перец горошком. Почку вымыть и удалить из нее желчные протоки. Добавить ее к мясу и варить все до готовности, после чего мясо охладить и нарезать. Бульон еще раз проварить с медом, маслом, солью и перцем. Затем добавить в готовый бульон мясо и дать блюду настояться. Подать в горшочке.

Свинина любительская

➢170 г свинины, 10 г сливочного масла, 20 г сыра, 25 г ветчины, 10 г топленого масла, 25 г грибов, петрушка, соус «Кетчуп», 70 г красного соуса.

На тонкие отбитые порционные куски мяса положить фарш и свернуть изделие в виде колбасок. Подготовленный полуфабрикат посыпать солью, перцем, обжарить и уложить в горшочек. Сверху положить мелко нарезанный, предварительно обжаренный картофель, залить соусом и тушить.

Фарш: сыр, натертый на крупной терке, ветчина, нарезанная соломкой, мелко рубленная зелень петрушки.

Соус: в красный соус (из томата) положить грибы, предварительно сваренные до полуготовности, и добавить соус «Кетчуп».

Свинина, запеченная под майонезом

➢500 г свинины, 3–4 луковицы, 1 стакан майонеза, 1 ст. л. смальца или кулинарного жира, 200 г твердого сыра, 2 дольки чеснока, 1–2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 0,3 ч. л. молотого перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, нарезать поперек волокон небольшими ломтиками, отбить каждый с обеих сторон, посолить, посыпать перцем и тертым чесноком. Лук почистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами.

В горшочки положить мясо, на них — лук, сверху — нарезанный пластинками сыр, покрыть все слоем майонеза толщиной 5–7 мм и посыпать тертым сыром. Горшочки, не накрывая, поставить в нагретую духовку и запекать на небольшом огне в течение 15–20 минут.

Зразы из свинины в горшочке

➢600–700 г мякоти свинины, масло для обжаривания, 80–100 г сыра, 100 г ветчины с жиром, 10 г зелени петрушки, картофель.

➢Для соуса: примерно 300 г соуса из томатов с кусочками сливочного масла, 200 г свежих грибов (или замороженные и отваренные сухие, лучше белые грибы), 20 г кетчупа.

Мясо нарезать поперек волокон тонкими ломтями, слегка отбить и сбрызнуть лимонным соком или разведенной лимонной кислотой (3 маленькие щепотки на 1 ст. л. воды) и дать кислоте (соку) впитаться.

Приготовить фарш: сыр иатереть иа крупиой терке, ветчину порезать тоикой соломкой, петрушку мелко порубить. Все перемешать.

Соус: грибы сварить до полуготовиости, тоико порезать, обжарить в масле. В томатиый соус добавить грибы, кетчуп, можно грибной отвар, перемешать.

На подготовлеииые ломтики мяса положить фарш и завериуть в виде колбасок, можио обвязать ииткамн. Колбаски умеренно посолить, учитывая, что сыр солеиый, поперчить и обжарить на сковороде со всех сторои. В горшочек на дио положить тонкие ломтики шпика, на иих — обжареииые зразы (без ииток), сверху — нарезаиный картофель, предварительно обжареиный. Все залить соусом, горшочек плотио закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

Свинина в пиве

➢250 г свинины, 100 г кореньев (сельдерей, хрен, морковь), 0,5 г имбиря, 0,5 г гвоздики, 0,5 г жгучего перца, 0,5 л светлого пива, 1 ч. л. кунжутного масла, соль.

Положить стебли петрушки и свинину в горшочек и залить светлым пивом. Добавить специи, чайиую ложку куижутного масла и посолить. Поставить в духовой шкаф иа 50 мииут.

Готовое блюдо разрезать на кусочки. Можио подавать в горшочках и на тарелках.

Мясо «По-старорусски»

➢1 кг свинины (говядины), 2 луковицы, немного моркови, 1 стакан красного сухого вина, 1 стакан сметаны, сало свиное пластинками, соль и перец по вкусу.

Мясо предварительио хорошеиько отбить. В глиняиый горшочек положить порезанный лук, сало, морковь, специи, лавровый лист, положить мясо, посолить, влить виио, сметаиу, сверху переложить пластииками сала. Затем горшочек обмазать сверху тестом и поставить в горячую духовку. Как только изнутри пойдет пар (через тесто, как из иосика чайника), жар убавить. Тушить 2–3 часа.

Тесто (оио должно подгореть) выбросить, перед подачей иа стол влить немного уксуса, прокипятить, полить мясо соусом.

Жаркое по-русски

➢200 г свинины, 200 г говядины, 10—12 средних картофелин, растительное масло, 1 луковица, 2 дольки чеснока, соль, перец, приправы.

Мясо отбить, порезать кубиками 2×2 см, посолить, поперчить и обжарить на сильном огне, помешивая. Картофель очистить, порезать кружками и жарить до готовности. Лук очистить, порезать полукольцами, жарить в масле до золотистого цвета. По готовности смешать с давленым (мелко порезанным) чесноком. Горшочек наполовину заполнить кипятком. Воду посолить, поперчить, добавить специи, выложить туда мясо, лук, картофель. Горшочек плотно накрыть пищевой фольгой, и поставить в разогретую до 150—200°С духовку на 20—30 минут. Подавать в горшочках, украсив зеленью кинзы, петрушки, укропа (по желанию).

Свинина по-крестьянски

➢140 г мяса, 20 г репчатого лука, 5 г лука-фри, 100 г жареного картофеля, 20 г гороха (фасоли), 100 г бульона, 5 г укропа.

Нежирную свинину нарезать кубиками по 15—20 г, посолить, поперчить, обжарить. Положить в горшочек. Затем добавить пассерованный лук. Незадолго до готовности мяса в горшочек положить обжаренный кубиками картофель, распаренный заранее горох (фасоль) и укроп (зелень). Залить мясным бульоном и поставить в духовку. На готовое жаркое положить лук-фри (полукольцами) и украсить зеленью. Отдельно подать малосольные огурцы.

Отбивные из свинины с яблоками

➢500 г свинины, 160 г сливочного масла, 1 крупное яблоко, 4 веточки розмарина, 0,3 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу.

Свинину ополоснуть, обсушить, разрезать на 4 котлеты, отбить каждую с обеих сторон, посыпать молотым перцем и солью, выложить в хорошо разогретую сковороду с половиной масла и обжаривать с каждой стороны по 4 минуты.

Очищенное от кожуры и сердцевины яблоко разрезать на 8 частей. Масло после обжаривания отбивных слить в огнеупорные керамические горшочки, положить в них мясо и ломтики яблока, добавить оставшееся масло и веточки розмарина. Горшочки поставить в духовку и запекать на среднем огне около 25 минут.

Запеканка из свинины с зеленым горошком

➢400 г свинины, 1–2 стакана мясного бульона, 100 г консервированного зеленого горошка, 10 картофелин, 2–3 луковицы, 2 моркови, 5–6 консервированных маслин без косточек, 2–3 ст. л. смальца, 2 ч. л. томатной пасты, 0,3 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо обмыть, нарезать небольшимн кусочками (по 2–3 на порцию), выложить в.сковороду с разогретым смальцем и обжарить на сильном огне до образования румяной корочки. Картошку, лук и морковь почистить, вымыть, нарезать ломтикамн (лук — полукольцами) и обжарить каждый овощ отдельно до готовности.

В горшочки положить овощн, затем мясо н томатную пасту, посыпать солью и молотым перцем, потом выложить зеленый горошек и разрезанные пополам маслнны. Содержимое горшочков залить процеженным горячим бульоном так, чтобы жидкость была на уровне продуктов, закрыть крышками, поставить в нагретую духовку н тушить 7–10 минут.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина, тушенная в горшочке

➢1 кг говядины, 1 ст. л. масла, по 1 ст. л. муки и пряностей, 8 картофелин, 2 сельдерея, 1 стебель лука-порея, 1 луковица, ржаная мука.

Говядину очистить от жил, разрезать на порционные куски наподобие бифштексов, отбить каждый, разложить на столе, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, сложить на сковороду и обжарить со всех сторон на сильном огне. На сковороду влить бульон (бульон выварнвается нз обрезков) и, выварив сок, процедить.

Очистить картофель, коренья, положнть в нужной величины горшочек сперва ряд правильно шинкованных кореньев и картофеля, накрыть жареной говядиной, снова коренья с картофелем и т. д. Сверху накрыть кореньями, залить соком и бульоном так, чтобы горшочек на палец был неполным, положить пряности, накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда закипнт, поставить в духовку и дать закипеть на маленьком огие от одного до полутора часов.

Подавать на стол в горшочке.

Говядина в горшочке по-русски

➤*400 г говядины, 3 ст. л. майонеза, 3 ст. л. маринованного лука, 3—4 дольки чеснока, соль, перец по вкусу, 6—7 картофелин, 1 ст. л. жира.*

Мясо отварить и нарезать «лапшой». Смешать с маринованным луком, измельченным чесноком, майонезом или сметаной. Пока готовится мясо, картофель, нарезанный долькамн, слегка обжарить на сковороде. В горшочек илн горшочкн (если порционные) положнть сначала слой картофеля, потом слой мяса, закрыть плотно крышкой н поставить в духовку на 10—15 мннут.

Говядина, тушенная с грнбамн

➤*150 г говядины, 10 г топленого сала, 20 г сухих грибов, 150 г картофеля, 50 г лука, 20 г сметаны.*

Говяднну нарезать по 3—5 кусочков на порцию, обжарнть с луком, положнть в горшочек, добавить сушеные отварные и шннкованные грнбы, картофель целыми некрупными клубнями или дольками, сало, залить грибным бульоном н тушить. В конце тушения добавить сметану. Когда картофель будет готов, часть его вынуть, размять н добавить к мясу.

Говядина с перцем в горшочке по-аргентински

➤*750 г говядины, 125 г шпика, 5 луковиц, 4 стручка сладкого перца, 1 долька чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 1 веточка тимьяна, 1 ст. л. красного молотого перца, черный молотый перец, соль, цедра 0,5 лимона, 2 кусочка сахара-рафинада.*

Говяднну порезать кубиками 2х2 см, шпнк н лук порубить. Растительное масло разогреть, положить в него мелко нарезанный шпнк, а также лук и чеснок. Слегка обжарить. Затем обжарить мясо. Добавить воду так, чтобы почти покрыла мясо. Посолнть, поперчнть. Добавить тимьян. Незадолго до готовности мяса добавить нарезанные кольцами стручки сладкого перца, а спустя 15 минут натереть в горшочек, в котором готовится блюдо, лимонную цедру н кусочки сахара. Подать блюдо с отварным рассыпчатым рисом.

Говядина с капустой в горшочке

➢160 г говядины, 10 г топленого масла, 100 г капусты, 20 г томото, 20 г лука, 100 г бульона.

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, слегка обжарить и положить в горшочек. Затем добавить свежую капусту, нарезанную шашками, пассерованный лук, пассерованный томат, мясной бульон, лавровый лист и тушить 1–1,5 часа. При подаче посыпать зеленью.

Мясо с грибами в горшочках

➢750 г телятины, 1 ст. л. растительного мосло, 2 ст. л. кипяченой воды, 4 луковицы, морковь, 0,5 кг грибов (любых — опят, шомпиньонов и т.д.; можно консервированных, предварительно промытых), 1 чернослив, 6 картофелин, соль, перец, приправы, майонез, сметана, немного сухого вина, 200 г сыра.

На дно горшочка налить 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. кипяченой воды. Положить сначала нарезанное кубиками мясо, предварительно его можно обжарить, слегка посолить. Затем обжареный лук (можно с морковкой). Сверху отваренные грибы. Грибы можно обжарить вместе с луком. Вместо грибов для праздничного блюда можно взять предварительно запаренный чернослив. На грибы — некрупно нарезанный кубиками или соломкой картофель (можно предварительно тоже обжарить) с овощами или без. Овощи перемешиваются предварительно в отдельной миске с солью, перцем, приправами, а затем засыпаются в горшочек. Сверху залить бульоном или майонезом, сметаной (их немного можно разбавить теплой кипяченой водой, чтобы залили овощи до верхнего слоя), любым соусом по вкусу, например сметанным (муку слегка поджарить без масла, охладить, смешать со сливочным маслом, положить в закипевшую сметану, разбавить бульоном, заправить солью и перцем, варить 3–5 минут, процедить). Для заливки овощей, тушенных в горшочке, можно использовать соус из смеси сметаны и плавленого сырка. Если заливать соусом, то на дно растительное масло и воду наливать не надо.

Для праздничного блюда можно добавить прокипяченное сухое вино. Верхний слой можно посыпать тертым сыром. Если все составляющие предварительно обжарены или отварены, то время готовки минут 15, если сырые — минут 30–40.

Разнообразить можно по вкусу (например, летом использовать вместо грибов баклажаны (тоже очень вкусно), их предварительно немного вымочить в горячей воде, обвалять в

муке и обжарить, вместо мяса использовать рыбу, предварительно обжаренные котлетки. Можно добавлять отварную фасоль, хорошо к картошке и мясу в горшочек добавить соленый огурчик (можно и соленые помидоры, порезанные на дольки), сверху посыпать зеленью и т. д.

Мясо, тушенное с луком

➢120 г говядины, 10 г сала, 90 г репчатого лука, 30 г бульона, 50 г соуса, соль, перец по вкусу, 200 г горниро.

Говядину нарезать кусками и обжарить до румяной корочки. В горшочек положить слой нашинкованного пассерованного лука, на него куски обжаренного мяса, сверху опять лук и т. д. Так уложить 2–3 ряда. Затем влить коричневый бульон (на 1 литр воды 1 кг костей, предварительно обжаренных, варить в течение 5–6 часов на слабом огне, затем процедить и выпарить). Добавить соль, перец горошком, лавровый лист и в закрытом горшочке тушить до полной готовности. Мясо можно подать с гарниром — рассыпчатой гречневой или рисовой кашей, отварным картофелем или со сложным гарниром.

Жаркое по-молдавски

➢500 г говядины, 1 стакан муки, лук репчатый, 4–5 картофелин, чеснок, 1,5 л бульона костного, 2 ч. л. томатной пасты, соль, специи, зелень, немного красного вина, 2–3 помидора (свежих) или огурцов (соленых), соль.

Говядину нарезать по 2 куска на порцию и обжарить с добавлением муки и репчатого лука. Картофель нарезать дольками и обжарить. Мясо соединить с картофелем, уложить в горшочки, залить костным бульоном, положить пассерованную томатную пасту, соль, специи и тушить в духовке. В конце тушения добавить красное вино (сухое). Перед подачей жаркое посыпать мелко рубленным чесноком и зеленью. Отдельно на тарелке подать свежие помидоры или соленые огурцы.

Домашнее жаркое по-украински

➢500 г говядины, 4–5 картофелин, лук репчатый, бульон, лавровый лист, чеснок, зелень петрушки, соль, перец.

Нарезанные кубиками картофель и морковь поджарить с репчатым луком, посолить, поперчить. Мясо поджарить и слегка

потушить. Затем в глиняный горшочек выложить слоями мясо и овощи, залить небольшим количеством бульона, положить перец, лавровый лист и тушить в духовке до готовности. Чеснок растереть с зеленью петрушки и посыпать готовое жаркое.

Жаркое по-киевски

➢500 г говядины, 4–5 картофелин, лук репчатый, 2–3 помидора, зелень, соль, перец.

➢Для соуса: 200 г грибов, лук репчатый, мука пшеничная, сметана, соль, перец.

Говядину нарезать крупными кубиками, посыпать солью и обжарить. Посыпать перцем и положить в горшочек. В нагретую с жиром (до 180°) сковороду положить нарезанный кубиками картофель и обжарить вместе с репчатым луком. В горшочек на мясо положить обжаренный с луком картофель, залить сметанно-грибным соусом.

Для приготовления соуса грибы отварить, нарезать соломкой и обжарить с добавлением репчатого лука. Просеянную пшеничную муку слегка поджарить, соединить с грибным бульоном, довести до кипения и процедить. В горячий соус положить сметану, соль, перец и обжаренные с луком грибы. Варить 3–5 минут. В горшочке в духовке довести до готовности.

Биточки в горшочке

➢Фарш: 500 г говядины (можно свинины, баранины, птицы), 100 г шпика, 2 луковицы, 50 г молока, 30 г муки, 50 г жира, соль, перец.

➢Соус: 200 г сметаны, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 200 г бульона, 10 г томатной пасты, 30 г соуса «Южный», 50 г сухого вина, чеснок, соль.

➢Гарнир: 500 г картофеля, 200 г моркови, 2 луковицы, 100 г зеленого горошка, 100 г столового маргарина, соль.

➢Тесто: 200 г муки, 10 г сахара, 15 г маргарина, 1 яйцо, соль.

Мясо вместе со шпиком пропустить через мясорубку. В фарш добавить мелко рубленный лук, соль, перец, молоко. Полученную массу хорошо вымешать и разделать на биточки, запанировать в муке и обжарить на сковородке.

Приготовить сметанный соус. Муку слегка поджарить без масла, охладить, смешать с маслом, положить в закипевшую

сметану, разбавить бульоном, заправить солью и перцем, варить 3–5 минут и процедить.

Очищенный картофель и морковь нарезать кубиками, лук — соломкой. Обжарить по отдельности на сковороде и соединить с зеленым горошком. Половину овощей положить по горшочкам, на них — биточки. Оставшиеся овощи уложить поверх биточков, залить соусом, добавить растертый чеснок и прокипяченное сухое вино.

Горшочки замазать тестом, поставить в духовку на 15–20 минут.

Аргентинское блюдо в горшочке

➢250 г говяжьей грудинки, 125 г баранины, 0,5 кг курицы, 125 г чесночной колбасы, 100 г шпика, 250 г желтого гороха или спелой фасоли, 300 г крупно нарезанной белокочанной капусты, 3–4 луковицы, 150 г моркови, 1 корень сельдерея, нарезанный кубиками, 4 освобожденных от семян стручка сладкого перца, разрезанных на четвертушки, 500 г очищенного картофеля, 1 нежный початок маиса, 250 г разрезанных на четвертушки и очищенных помидоров, соль, 8 горошин перца, 0,5 ч. л. майорана, 1–2 дольки чеснока (по желанию).

Горох или предварительно размягченную белую фасоль залить водой, добавить шпик и колбасу и поставить на огонь. В другую кастрюлю положить баранину и говядину и поставить варить. Через несколько минут после кипения туда же положить специи и курицу. Когда мясо будет почти готово, добавить овощи (помидоры в последнюю очередь). Когда все станет мягким (овощи не должны развариться), мясо и колбасу нарезать ломтиками, а курицу разделить на части. Все выложить на большое подогретое блюдо. Овощи подать как гарнир.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Жаркое «Казань»

➢200 г баранины, 150 г картофеля, 25 г репчатого лука, 10 г острого томатного соуса, 100 г бульона, 20 г топленого масла, 20 г чернослива, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Баранину нарезать кусочками весом 40–50 г и слегка обжарить до полуготовности, нашинковать репчатый лук и пассеровать. Чернослив промыть холодной водой.

Подготовленные продукты уложить в глиняный горшочек в таком порядке: внизу баранина, затем — картофель, чернослив, лук, острый томатный соус, топленое масло, соль, специи. Влить бульон и поставить горшочек в жарочный шкаф на 40—50 минут.

Баранина в горшочках

➢2 бараньих филе, нарезанных толстыми кусочками, 1 долька чеснака, 6 бараньих почек, 700 г картофеля, саль и молотый черный перец, 2 ст. л. порезанного розмарина, 1 крупная луковица, 125 мл куриного бульона, 125 мл белого вина, 20 г сливочного масла.

Нагрейте духовку до 180°С. Срезать с баранины излишки жира и нарезать мясо кусочками по 2,5 см. Положить на каждый кусочек маленький кусочек чеснока. Разрезать почки пополам и тонким ножом вырезать сердцевину. Положить на дно кастрюли одну треть ломтиков картофеля так, чтобы их края слегка заходили друг на друга. Приправить солью и перцем. Положить сверху половину баранины и почек. Посыпать половиной количества розмарина и накрыть колечками лука. Повторите процедуру, посыпая приправами каждый слой. Сверху выложить картофель так, чтобы края ломтиков заходили друг на друга. Полить бульоном и вином. Вырезать куски пергаментной бумаги, чтобы закрыть горшочки. Хорошенько смазать их маслом и положить на картофель маслом вниз. Плотно накрыть крышкой и поставить в духовку на 3,5 часа. Затем убрать крышку и бумагу, смазать оставшимся маслом и снова поставить в духовку на полчаса, чтобы картофель подрумянился.

Украсить и подавать с гарниром из зеленой фасоли и моркови.

Жаркое по-крымски

➢150 г баранины, 50 г яблок, 20 г репчатаго лука, 5 г томата-пасты, 20 г топленого масла, 300 г кортофеля, 20 г изюма, 5 г муки, 10 г сметаны, 5 г красного партвейна, соль.

➢Для теста: 90 г пшеничнай муки, 0,5 яйца, 10 г вады.

Баранью грудинку порубить на куски, посолить, обжарить, залить сметанно-томатной подливой и тушить 8—10 минут. Яблоки, нарезанные дольками, 2 кусочка мяса, жаре-

ный картофель уложить в порционный горшочек, залить соусом, в котором мясо тушилось, добавить промытый изюм и вино, закрыть горшочек крышкой из теста и поставить в горячую духовку на 8—10 минут.

Подать в горшочках.

Ягнятина, тушенная в горшочках

➢750 г ягнятины, 8—9 картофелин, 3 луковицы, 1 кочан молодой капусты, 2—3 моркови, 2 ст. л. растительного масла, 1—2 ст. л. измельченной зелени базилика, 0,5—1 ч. л. тмина, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, нарезать крупными кусочками. В горшочках растопить масло, равномерно положить в них мясо, поставить в духовку и тушить на медленном огне в течение часа.

В это время овощи почистить и вымыть. Лук измельчить, морковку нарезать кружочками, картошку — крупными ломтиками, а капусту тонко нашинковать. Тушеное мясо заправить луком, базиликом, тмином, посолить, поперчить, добавить немного воды и тушить еще 10—15 минут. Затем в горшочки положить капусту, морковь, картошку, снова поставить в духовку и тушить еще 1,5 часа. Необходимо встряхивать горшочек время от времени, чтобы продукты не подгорели.

Баранина тушеная (армянская кухня)

➢600 г баранины, 7 картафелин, 3—4 памидара, 120 г зеленай стручкавой фасоли, 1 баклажан, 3 луковицы, 2 сладких перца, 2—3 стакана мяснага бульона или вады, по 1 ст. л. измельченной зелени петрушки и киндзы, молотый черный перец и соль па вкусу.

Грудинку или корейку молодого барашка ополоснуть, нарезать на кусочки вместе с косточками. Лук почистить, вымыть и нарезать ломтиками. Свежие помидоры обмыть, опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу, а мякоть нарезать дольками. Стручки зеленой фасоли промыть, удалить прожилки и разрезать на 4 части. Баклажан очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

В горшочки положить слоями картошку, лук, фасоль, помидоры и зелень. Сверху посередине положить мясо и бакла-

жаны. Содержимое горшочков посыпать солью и молотым перцем, залить горячим бульоном или водой, чтобы жидкость была выше продуктов на 1–2 мм. Горшочки накрыть крышками, поставить в духовку и тушить в течение 1–1,5 часов.

Баранина отварная (грузинская кухня)

➢600 г баранины, 6 картофелин, 4 луковицы, 1 стакан фасоли или гороха, 2 помидоро, 1 бакложон, по 0,5 корня петрушки, сельдерея, соль, перец черный молотый, зелень петрушки или киндзы.

Баранью лопатку помыть, нарезать на куски по 3–4 на порцию, сложить в горшочек вперемешку с кружочками сырого лука, кусочками сырого картофеля, баклажанов, стручковой фасоли (можно использовать также фасоль или горох в зерне). Сверху положить корни петрушки и сельдерея, связанные в пучок. Все посолить, поперчить, залить горячей водой так, чтобы она только покрыла продукты, поместить в духовку и варить при слабом кипении до готовности, периодически снимая пену; в конце положить дольки красных помидоров. Горшочек с готовой бараниной вынуть из духовки, удалить пучок белых корней, посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы или петрушки. Подать баранину в том же горшочке, можно разложить по тарелкам.

Мусака с бараниной и баклажанами (греческая кухня)

➢500 г баранины, 2 бакложано, 2 помидоро, 1 маленький кабачак, 6 луковиц, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. растительнога масла, па 1–2 ст. л. измельченной зелени, 1–2 дольки чесноко, 1–2 лавровых листа, 0,5–1 ч. л. молотага черного перца, саль па вкусу.

Овощи почистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками. Баранину зачистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками и слегка отбить. На дно горшочков, смазанных маслом, положить рядами в один слой баклажаны, лук, кабачок, помидоры, посыпая через каждые 2–3 слоя тертым чесноком, молотым перцем и зеленью. На каждый слой баранины выкладываются по несколько листов лаврового листа. Мусаку полить сверху растительным маслом и сметаной, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение часа.

Мясо по-карельски в горшочке

➤300 г говядины, 300 г свинины, 300 г баранины, 2—3 луковицы, соль, специи.

Порезать мясо кубиками (4×4 см). Мелкие кости можно не удалять. Поместить мясо и крупно порезанный лук в горшочек, приправить каждый слой солью и специями. Залить мясо водой так, чтобы оно было полностью покрыто. Запекать без крышки в духовке при 175°С 2,5—3 часа. Накрыть крышкой ближе к концу готовки. Подавать с картофельным пюре и вареной репкой.

Гювеч по-фракийски

➤500—600 г баранины, 3—4 ст. л. растительного масла, 3 моркови, 1 корень сельдерея, 4—8 стручка перца, 2—3 помидора, 1 луковица, 0,5 стакана риса, соль, черный и красный перец, 1—2 стручка острого перца, петрушка.

Мясо нарезать на мелкие куски и обжарить в разогретом жире. Последовательно добавить измельченные лук, морковь, сельдерей и помидоры. Посыпать молотым красным перцем, залить небольшим количеством бульона или горячей воды и оставить на слабом огне до готовности мяса. Стручковый перец испечь, очистить от кожицы и удалить семена. Прибавить к мясу вместе со стручками острого перца. Посолить, всыпать рис, полить еще раз небольшим количеством воды или бульона и поместить в духовой шкаф до набухания риса и выпаривания жидкости. Посыпать молотым черным перцем и подавать.

Гювеч по-мясничьи (болгарская кухня)

➤250 г мяса, 250 г потрохов барашка, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2—3 стручка сладкого перца, 1 стручок острого перца, 3—4 картофелины, 0,5 стакана столового вина, 0,5 стакана растительного масла, 2 стакана бульона, 4—5 яиц, мята, петрушка, чабрец, черный и красный перец, 1—2 ст. л. риса, соль.

Мясо и потроха нарезать на кусочки и посолить. Обжарить в разогретом растительном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Посыпать молотым красным и черным перцем и измельченным зеленым луком, залить небольшим количеством бульона и затушить до мягкости мяса. Прибавить перец и рис и влить еще немного бульона После

готовности риса сверху разложить нарезанный ломтиками картофель. Залить вином, посолить, посыпать рубленой зеленью петрушки, мяты и чабреца и поместить в духовой шкаф. Выпекать до выпаривания жидкости. Залить взбитыми яйцами и выдержать в духовом шкафу до затвердения яиц.

Баранина, запеченная с яйцом

➢ *160 г баранины, 200 г помидоров, 30 г репчатого лука, 2 яйца, 5 г зелени, 10 г сливочного масла.*

Пропустить мясо через мясорубку, обжарить, положить в горшочек, добавить ломтики свежих помидоров, обжаренный лук, соль, перец, взбитое яйцо, запечь. При подаче посыпать зеленью.

Заяц, тушенный в горшочке

➢ *600 г зайца, 1,5 стакана риса или гречневой крупы, 1,5 стакана сметаны, 4 луковицы, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. топленого сала, перец горошком горький и душистый, соль.*

Тушку молодого зайца очистить от пленок и сухожилий, помыть, нарубить на куски по 2–3 на порцию, посолить и положить в глиняные горшочки. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, душистый и горький перец горошком, сметану и довести до кипения. Затем горшочек накрыть крышкой, щели между горшком и крышкой замазать простым тестом и поместить в духовку на 1–1,5 часа. Когда блюдо готово, снять тесто, освободить горшочек от крышки, поставить на плоскую тарелку и подать к столу. На гарнир хорошо пойдет рассыпчатая рисовая каша или гречневая.

«Бэлиш» — пирог с начинкой (татарская кухня)

Приготовить тесто как для лапши, раскатать, нарезать квадратами 5×5 см. Мякоть баранины, телятины или конины нарезать кубиками толщиной в 2 см. Нашинковать кольцами лук. В глиняный горшочек или чугун последовательно заложить топленое масло, мясо, соль, перец, лук, сверху слой квадратиков из теста. Затем всю закладку повторить. Сверху «бэлиш» залить бульоном, положить еще один слой квадратиков из теста, горшочек плотно накрыть и поставить в протопленную печь до утра. Готовый «бэлиш» осторожно, чтобы не развалить, переложить на блюдо, нарезать на порции и подать на стол.

Цыпленок в горшочке

➢200 г консервированных каштанов, 1 стебель лука-порея, 450 г яблок, 1 цыпленок (около 0,5 кг), 300 г квашеной капусты, соль, перец, молотая гвоздика на кончике ножа, 700 г картофеля, 100 мл куриного бульона, 3 ст. л. яблочного мармелада, 1 ст. л. яблочного сока.

Смочить водой глиняный горшочек. Порубить каштаны. Порей нарезать кольцами, яблоки — дольками. Перемешать капусту, каштаны, порей и яблоки. Приправить солью, перцем, гвоздикой и нафаршировать цыпленка 3/4 начинки. Зашить. Картофель очистить и крупно нарезать. Положить в кастрюлю вместе с оставшейся начинкой. Смешать бульон и 2 столовые ложки мармелада и влить туда же. Положить в кастрюлю цыпленка, накрыть крышкой и поставить в холодную духовку. Тушить 50 минут при 200°С. Смешать сок с мармеладом. Намазать смесью цыпленка. Снять крышку и тушить 15 минут.

Жаркое русское из курицы в горшочке

➢Курица весом примерно 1 кг, 400 г репчатого лука, 50 г изюма, 50 г ядер грецкого ореха 50 г свежих грибов, 15 г сливочного масла, свежая зелень, соль, молотый черный перец.

➢Для соуса: 25 г муки высшего сорта, 400 г сметаны, 25 г сливочного масла.

Тушку промыть, обсушить, разрубить на 8 кусков, посолить, поперчить, обжарить до полуготовности. Лук нашинковать полукольцами и обжарить до золотистого цвета. Грибы нарезать соломкой и обжарить. Орехи обжарить, снять с них кожицу и измельчить. Изюм промыть и обсушить.

Приготовить сметанный соус: в сотейнике растопить и прогреть масло, всыпать просеянную муку и пассеровать, помешивая, до запаха «жареного ореха». Пассерованную муку постепенно, непрерывно помешивая, развести горячей сметаной.

Положить курицу в горшочки (по 2 куска на порцию), туда же изюм, грибы, лук и орехи. Все залить сметанным соусом. Поставить в духовку и тушить 20–25 минут при 180°С.

При подаче посыпать рубленой зеленью.

Жульен из птицы

➤300—400 г куриного мяса, 1 ст. л. муки, 1 стакан куриного бульона или молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. терто-го сыра, сметана, соль

Жульен можно приготовить из вареного или сырого и предварительно обжаренного в сливочном масле куриного мяса, нарезанного соломкой, которое заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовке.

Соус: сначала муку надо подсушить на сковороде, не обжаривая ее, затем добавить сливочное масло и, непрерывно помешивая, слегка обжарить, потом понемногу влить горячий куриный бульон или горячее молоко и, часто помешивая, довести до кипения. Полученный белый соус смешать со сметаной в соотношении 1:1, 1:3 или 3:1 и довести до кипения.

Курица в горшочке

➤1 курица весом 1,5 кг, 125 г зеленого горошка, 125 г зеленой фасоли, 80 г масла, 1 морковь, 1 кольраби, лук-порей, соль, белый перец, щепотка сахара, готовое слоеное тесто, зелень по вкусу.

Курицу помыть и обсушить. Затем посолить и поперчить, связать ножки и крылышки и положить в горшочек. Если горшочек маленький, то разрезать ее на порционные куски. Можно использовать и отдельные части, но только грудки не подойдут, нужна косточка, для навара. На курицу уложить овощи, сверху выложить кусочки масла. Посолить, поперчить и добавить сахар.

Слоеное тесто раскатать с 1 ст. л. муки по величине горшка, закрыть им горшочек и плотно прилепить края. Горшочек, закрытый тестом, поставить в духовку на 10 минут, потом прикрыть горшочек фольгой и запекать курицу еще 45 минут. Духовку выключить, горшочек оставить в ней еще на 15 минут.

Утка с репой в горшочке

➤300 г утки, 170 г репы, 75 г бульона, 50 г репчатого лука, 10 г вина (мадеры), 20 г куриного жира, специи, соль.

Куски утки обжарить на жире. Репу нарезать кубиками, бланшировать, положить в горшочек, добавить бульон, до-

вести до кипения. Затем положить пассерованный лук, нарезанный полукольцами, добавить вино, соль, специи, куски обжаренной утки и тушить в духовке до готовности. Можно при подаче посыпать зеленью укропа или петрушки.

Курица в красном вине

➢ *1 кг курицы, соль, молотый черный перец, 2 моркови, 2 стебля черешкового сельдерея, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 6 ст. л. оливкового масла, 250 мл сухого красного вина, 5 ст. л. томатного пюре, 1 пучок петрушки, 1 веточка душицы, 1 стручок острого перца.*

Курицу вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, посолить, поперчить. Морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками, лук и чеснок порубить. Обжарить мясо в разогретом растительном масле. Добавить нарезанные овощи, слегка потушить. Влить 125 мл вина, добавить и размешать томатное пюре. Петрушку и душицу порубить. Курицу и овощи переложить в глиняный горшочек, посыпать зеленью. Тушить в духовке 20 минут. При температурс 220°С. Острый перец мелко нарезать, добавить к мясу, влить оставшееся вино. Тушить еще 10 минут.

Гювеч из мяса домашней птицы (болгарская кухня)

➢ *600 г птичьего мяса (без костей), 30 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 200 г помидоров, 200 г стручкового перца, 200 г картофеля, 0,5 кабачка, 1 яблоко, 1 яйцо, 3 ст. л. сметаны (или молока), 2—3 ст. л. растительного масла, 1 лимон, черный перец, соль, петрушка и мята.*

Мясо посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарезанным луком и выдержать около 0,5 часа, после чего тушить в масле. Стручки перца испечь, очистить от кожицы, удалить семена и сбрызнуть лимонным соком. Морковь, сельдерей, яблоки и кабачок мелко нарезать и последовательно поместить в растительное масло. Тушить с добавлением 1 щепотки соли и 1—2 ст. л. воды. Мясо накрыть массой тушеных овощей, добавив последовательно сверху перец и нарезанные кружками картофель и помидоры. Запекать в духовом шкафу в продолжение 15—20 минут. Посыпать смесью из рубленой зелени петрушки и мяты. За

10 минут до окончания тепловой обработки в духовом шкафу залить взбитыми в сметане яйцами, посолить и добавить щепотку тертой лимонной цедры.

Подавать с горячим домашним хлебом и салатом по выбору.

Индейка в горшочке

➢500 г филе индейки, 2—3 корня сельдерея, 2 луковицы, 100 г грибов, 0,5 стакана миндаля, 3—4 ст. л. кукурузного крахмала, 1 ч. л. суповой приправы, 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. мелко нарезанной петрушки, 1 ст. л. соли, куриный бульон (или экстракт).

В разогретом масле обжарить мелко нарезанный сельдерей, паприку, нарезанную кольцами, и лук. Добавить 2—3 ст. куриного бульона и тушить под крышкой 10 минут. Добавить нарезанное кубиками или полосками мясо индейки, порезанные на дольки грибы и немного потушить. В конце положить приправы и толченый миндаль, затем смешанный с небольшим количеством воды кукурузный крахмал. Подавать с рисом или вермишелью.

Гусь или утка в горшочках с овощами

➢350 г гуся или утки (с костями), 25 г лука репчатого, 100 г картофеля, 30 г моркови, 30 г репы или брюквы, 10 г жира.

Тушки птицы порубить на куски, обжарить и положить в глиняные горшочки, добавить сырой картофель, морковь, брюкву, слегка обжаренный лук, соль, перец, залить бульоном и тушить в духовке до готовности.

Гусь или утка по-домашнему

➢1,2 кг гуся или утки, 100 г репчатого лука, 900 г картофеля, 40 г маргарина, соль, специи.

Подготовленную тушку порубить, куски обжарить, уложить в горшки, добавить нарезанный дольками сырой картофель, слегка пассерованный нашинкованный лук, лавр, перец, соль. Влить бульон или воду в таком количестве, чтобы покрыть жидкостью поверхность продуктов, и тушить в жарочном шкафу до готовности.

Подавать в горшочках.

Окорока куриные в горшочках

➢4 акороко, 4 ст. л. краснога вина, 2 ст. л. коньяка, молотый черный и сладкий красный перец, 0,5 ч. л. тимьяна, на кончике ножа душицы, 1—2 дальки чеснака, 1 луковица, па 1 стручку красного и желтого слодкаго перца, 2—3 помидоро, 1 баклажан, 1 картофелина, 150 г шампиньонов, 1 ч. л. таматнай пасты, 2 ч. л. смеси сметоны с мойонезом.

Куриные окорока вымыть под струей холодной воды и промокнуть салфеткой. Из красиого вииа, коньяка, специй и зелеии приготовить маринад. Куриные окорочка положить в миску, залить марииадом, дать постоять 15 минут. Тем временем очистить чесиок, лук и разрезать на четыре части. Вымытый сладкий перец также разрезать на четыре части, удалить семеиа, перегородки и осиоваиия плодоиожек. Крупно нарезать. У помидоров вырезать основания плодоножек и разрезать их иа 8 частей. Баклажаи разрезать на крупиые куски. Очищеииый картофель иарезать кубиками. Шампиньоны вымыть, протереть сухой салфеткой и разрезать пополам. Овощи и грибы положить в подготовлеииую согласно инструкции керамическую посуду. Окорока выложить иа овощи, залить мариидом и 1 чашкой воды. Посуду закрыть крышкой и поставить в холодиую духовку. Тушить при температуре 220 градусов около 50 минут. Во время приготовления добавить сметаиу с майонезом и томатную пасту. Перед подачей можно еще раз заправить пряностями. К этому блюду хорошо подать белый хлеб с хрустящей корочкой и охлажденное красиое виио.

Чахохбили из курицы в горшочках

➢1 курица, 2 лукавицы, 0,5 стакана куриного бульана, 2 ст. л. тамото-пюре, 2 ст. л. вино (желотельно портвейно или модеры), 1 ст. л. уксуса, 2—3 ст. л. растительного масла или смальца, 1 лимон, 2—3 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Тушку курицы опалить, выпотрошить, промыть, разрубить на небольшие куски, положить в глубокую сковороду с разогретым жиром и обжарить. Из потрохов и кончиков крылышек сварить иемиого бульона и процедить его.

В керамические огнеупорные горшочки положить кусочки курицы, полить жиром, в котором оиа жарилась, добавить

очищенный и мелко нарезанный лук, томат-пюре, уксус, вино, бульон из куриных потрохов, посолить, поперчить, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 1,5 часов.

Перед подачей на стол в каждый горшочек положить до 1–2 кружочка лимона без косточек и посыпать сверху зеленью.

Курица, тушенная с зеленым горошком

➢600 г курицы, 50 г маргорина, 5–6 кортофелин, 5 больших луковиц, 2 морковки, 0,3 стакана консервированного зеленого горошка, 2 стакана сметонного саусо, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Подготовленную тушку курицы разрубить на порционные куски и обжаривать с обеих сторон в хорошо разогретом маргарине в течение 20–30 минут. Овощи почистить и вымыть. Картошку и морковку нарезать кубиками и поджаривать отдельно в течение 10 минут. Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить до золотистого оттенка.

В огнеупорные глиняные горшочки положить по 2–3 кусочка курицы, залить их горячим сметанным соусом, добавить картошку, морковку, лук, зеленый горошек и посыпать измельченной зеленью. Горшочки плотно закрыть, поставить в разогретую духовку и тушить в течение 20–30 минут. Подавать это блюдо горячим в этих же горшочках.

Курица, тушенная в кизиловой подливке

➢1 курица, 2 стакано свежих ягод кизило, 0,5 стакана изюма, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Выпотрошенную и промытую курицу опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить в течение 1–1,5 часов до мягкости. Готовую курицу вынуть, слегка остудить, разрезать на порционные кусочки, а бульон процедить.

В огнеупорные глиняные горшочки положить отварную курятину, всыпать промытый и обсушенный изюм, кизил, залить процеженным горячим бульоном так, чтобы только покрыло продукты, добавить сахар, накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить в течение 10–15 минут.

Цыплята, тушенные в сметане

➢5 порционных цыплят, 8 картофелин, 1 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. сливочного масла, 2 стакана сметаны, 1 ст. л. муки, по 1 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, 5 маленьких лавровых листиков, 15 горошин черного перца, соль по вкусу.

Цыплят опалить, выпотрошить, хорошо промыть, разрезать напополам или на четыре части и опустить на 5 минут в кипящую воду. Затем вынуть, сложить в порционные огнеупорные горшочки, залить их сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышками, поставить в духовку со средним жаром и тушить в течение 40–60 минут.

В это время картошку почистить, вымыть, нарезать брусочками, выложить в сковороду с топленым маслом и хорошо зарумянить со всех сторон. Муку слегка обжарить со сливочным маслом. Когда цыплята будут готовы, положить в горшочки картошку и мучную заправку, снова поставить в духовку и тушить еще около 10 минут.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Рыба в горшочке по-орхидски

➢500 г рыбы (лучше всего ерша), 1 луковица, сливочное масло или маргарин, 2–3 картофелины, 1–2 ст. л. томатной пасты, 2 небольших соленых огурца, красный перец на кончике ножа, 2–3 ложки сливок, 2 ст. л. мелко нарубленного зеленого лука, 1 стакан воды.

Лук мелко нарубить и обжарить в жире. Переложить в горшочек, добавить красный перец, воду и сырой картофель, натертый на крупной терке, приготовленный в виде шницелей. Когда картофель станет мягким (если необходимо, влить еще немного воды), добавить томатную пасту, а затем нарезанные ломтиками огурцы и нарезанную кубиками рыбу. Посолить, влить сливки и, закрыв горшочек крышкой, поставить тушить. Перед подачей на стол посыпать зеленым луком. Рассчитано на 2 порции.

Рыба в горшочке по-зауральски

➢120 г филе трески, 20 г растительного масло, 100 г мойонеза, 55 г лука, 6 г сыра, зелень.

Филе рыбы нарезать на куски под углом 30 градусов, по 2 куска на порцию. Обвалять в муке, уложить в горшочек, добавить пассерованный лук, майонез, тертый сыр, зелень и запечь.

Рыбные шарики с картофелем в горшочках

➢400–500 г рыбы, 2–3 луковицы, 0,2 ботоно, 2–3 помидора, 6–8 картофелин, специи, соль, масла сливочнае, масло растительное.

Подготовить рыбный фарш (подойдет любая рыбв, кроме, судака), перемолов его с луковицей и размоченным кусочком хлеба два раза. Поперчить, посолить, добавить семена кинзды. Накатать маленьких, с пятикопеечную монету, шариков из фарша. Обвалять в панировочных сухарях, обжарить до золотистого цвета, выложить в отдельную посуду.

Обжарить лук с помидорами (чем больше лука, тем вкуснее), почистить картофель, нарезать кружками. Приготовить горшочки: положить на дно небольшой кусочек сливочного масла, слой рыбных шариков, политых парой ложек помидорной зажарки, лавровый лист, кружочки слегка посоленного картофеля, опять шарики с подливой и т. д. Сверху оставить слой картофеля, политого подливой и сдобренного парой кусочков сливочного масла. Налить полстакана воды, поставить в нагретую духовку на час.

Перед употреблением блюдо в горшочках рекомендуется размешать.

Рыба в сметане в горшочках

➢120 г рыбы, 5 г муки, 160 г картофеля, 20 г моркови, 30 г лука, 15 г топленого мосла, 100 г сметаны, перец, зелень.

Рыбу разделать на филе с кожей без реберных костей, нарезать под углом 30 градусов, обвалять в муке, обжарить до румяного колера. Картофель нарезать кружками и обжарить до румяной корочки. Затем в горшочек положить картофель, рыбу и пассерованные морковь, лук соломкой, залить кипящей сметаной, потушить в духовке.

Посыпать зеленью перед подачей на стол.

Рыба, тушенная в горшочке

➢600 г рыбы, 4–5 луковиц, молоко, растительное масло, 1 лавровый лист, соль, перец горошком.

Куски или филе рыбы (морской окунь, треска, хек, щука) обвалять в муке, смешанной с солью, обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить лук. Уложить в горшочек слоями и залить молоком так, чтобы оно покрыло рыбу. Положить специи, соль по вкусу. Тушить в среднем жару до готовности.

Отдельно подать посыпанный зеленью и политый растительным маслом отварной картофель.

Рыба по-приморски

➢Рыба, масло оливковое, чеснок, лук репчатый, помидоры, петрушка, сок лимона, соль, перец.

Рыбу разделать на филе с кожей без реберных костей и нарезать небольшими кусочками. Глиняную посуду смазать оливковым маслом, положить в нее кусочки рыбы, измельченный чеснок, соль, перец, репчатый лук, помидоры, петрушку (чередуя ряды) и поставить на холод на 30 минут. Затем сверху полить оставшимся оливковым маслом и лимонным соком. Поставить в духовку. Подавать в горшочках.

Гювеч с рыбой по-матросски (болгарская кухня)

➢400–500 г рыбного филе, 4 анчоуса, 0,5 ст. растительного масла, 2 луковицы (или 1 пучок зеленого лука), 3 моркови, 1 ломоть сельдерея, 3 помидора, 4 стручка перца, 0,5 стакана молодого горошка, 0,5 кг молодого картофеля, 1 кабачок, 4 дольки чеснока, 12 маслин, 1 лимон, молотые сухари, лавровый лист, красный перец, соль, петрушка.

Половину количества растительного масла разогреть. Спассеровать мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и чеснок. Через 15 минут прибавить горошек. Добавить 1–2 ст. л. воды и щепотку соли и тушить на слабом огне. В конце добавить нарезанные помидоры. Через 2–3 минуты снять с огня. Перец испечь, очистить от кожицы и удалить семена, нарезать мелкими ломтиками, сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока. Очищенный картофель отварить в небольшом количестве воды (чтобы покрыла) с солью в про-

должение 10—12 минут. Тушеные овощи выложить в обильно смазанные жиром 4 горшочка и накрыть слоем нарезанного кружочками кабачка. В середину каждого горшка поместить рыбное филе, нарезанное на порционные куски. Поверх него уложить перец, посыпать молотыми сухарями, а вокруг расположить полуготовый картофель. Посыпать измельченным лавровым листом и черным перцем, залить оставшимся жиром и запечь в духовом шкафу в продолжение 15 минут. Вынуть, посыпать нарезанными лапшой маслинами без косточек, смешанными с небольшим количеством растительного масла и мелко нарубленной зеленью петрушки и выдержать 15—20 минут. При сервировке к каждой порции прибавить по 1 анчоусу и 1 ломтику лимона. Отдельно подать зеленый салат с кружками крутых яиц.

Рыба в горшочке по-старорусски

➢100 г судака, 100 г картофеля, 40 г репчатого лука, 20 г сыра, 100 г сметаны, 30 г бульона, 20 г сливочного масла.

➢Маринад: 30 г воды, 0,2 г лимонной кислоты, соль, перец.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей. Мариновать 15—20 минут. В горшочек положить масло, влить бульон, уложить рыбу (по 4 кусочка на порцию), затем слой сырого картофеля кружочками, затем слой пассерованного лука. Сделать еще 3 слоя. Поставить в духовку на 15 минут. Затем добавить сметану, тертый сыр и запечь до готовности.

Камбала, тушенная с фасолью и огурцами

➢500 г камбалы, 1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. сливок, 2 ст. л. растительного масла, 1 стакан рыбного бульона или воды, 1 маленький пучок зеленого лука, 0,3 ч. л. черного молотого перца, соль по вкусу.

Фасоль замочить на ночь в холодной воде, на следующий день промыть, залить свежей водой, сварить на слабом огне до полуготовности, а потом откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Очищенную и выпотрошенную камбалу тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить с помощью кулинарных салфеток, отделить мясо от костей и нарезать ее небольшими кубиками. Лук почистить, обмыть, нашинковать тонкими полукольцами и

обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Соленые огурцы нарезать небольшими ломтиками. В один или несколько керамических горшочков положить фасоль, жареный лук, молотый перец, влить бульон и тушить на медленном огне 1,5–2 часа, пока фасоль не станет мягкой. После этого добавить рыбное филе, ломтики соленого огурца, томатную пасту, соль, сливки и тушить под крышками еще 15–25 минут до полной готовности рыбы. Готовое блюдо посыпать измельченным зеленым луком и подать к столу горячим в тех же горшочках.

Рыба, тушенная в рассоле

➢*300 г свежемороженой рыбы, 1 маленький соленый огурец, 3–4 ст. л. огуречного рассола, 4–5 свежих белых грибов или шампиньонов, 0,5 лимона.*

➢*Для соуса: 0,5 л рыбного бульона, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана огуречного рассола, сок из 0,25 лимона, 1 маленькая луковица, 1 ч. л. измельченного корня петрушки, 0,5 ч. л. сали.*

Рыбу разморозить при комнатной температуре, очистить, выпотрошить, ополоснуть под проточной холодной водой, нарезать небольшими кусочками, опустить в кастрюлю или сковороду, добавить огуречный рассол и потушить под крышкой до готовности рыбы. Огурец очистить от кожицы, нарезать ломтиками и потушить отдельно. Грибы почистить, хорошо вымыть, залить холодной водой и варить в течение 15–25 минут. После этого жидкость слить, а грибы мелко нарезать.

В керамические горшочки положить кусочки рыбы, грибов и огурцов, залить соусом, довести до кипения и варить в духовке на очень слабом огне 10–15 минут. Готовое блюдо украсить ломтиками лимона и подать горячим.

Приготовление соуса: муку слегка подрумянить. В 1 столовой ложке разогретого сливочного масла развести небольшим количеством горячего рыбного бульона, размешать, чтобы не было комочков, и соединить с остальным бульоном. Затем добавить измельченную луковицу и корень петрушки и варить при слабом огне 7–10 минут. Полученный соус процедить, влить прокипяченный огуречный рассол, проварить еще 3–5 минут, посолить, ввести лимонный сок, перемешать и снова процедить.

В готовый соус положить оставшееся сливочное масло.

Рыба с картошкой и грибами по-белорусски

➢300 г рыбного филе, 30 г сушеных грибов, 6–8 картофелин, 2 луковицы, 3–5 ст. л. растительнага масла, 3–4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, соль па вкусу.

Сушеные грибы промыть, оставить на 2–3 часа в холодной воде, а затем в этой же воде сварить. Готовые грибы вынуть и мелко нарезать, а бульон процедить. Очищенный лук измельчить, обжарить до золотистого цвета в разогретом масле, добавить грибы и поджарить. Картошку почистить, нарезать небольшими кубиками и тоже слегка обжарить.

Рыбное филе (желательно — окуня) нарезать кубиками, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле.

В горшочки положить поочередно картошку, кусочки рыбы, грибы с луком и снова картошку, влить по полстакана горячего грибного бульона, полить сверху сметаной, подсолить, поставить в духовку и тушить до готовности.

Тушеный лосось под раковым соусом

➢1 кг лосося, 50–100 г сливачнага масла, 1 стакан белого вина, 1 лавровый лист, саль па вкусу.

➢Для раковога соуса: 10–12 раков, 1 пучак украпа, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. лимонного сока, 2–3 ст. л. сметаны или сливак, 1 ст. л. тертаго сыра, мускатный арех на кончике ножа, саль.

Лосося очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть, натереть солью и оставить так на 10 минут, а затем нарезать тонкими ломтями. В порционные горшочки положить немного масла, по кусочку лаврового листа, влить вино, потом выложить лососину, накрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить в течение 15–20 минут. Готовое блюдо хорошо полить раковым соусом, довести до кипения и подать в этих же горшочках. Оставшийся соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление ракового соуса: раков ополоснуть в теплой воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, затем опустить в большое количество подсоленной воды, вскипяченной с укропом, и варить после закипания около 5 минут. Готовых раков вынуть шумовкой, слегка остудить, очистить крупные ножки и шейки, а все остальное истолочь или пропустить через мясорубку с частой решеткой, выложить в ско-

вороду с разогретым маслом и поджарить. Затем добавить муку, перемешать, еще немного обжарить, развести 3 стаканами процеженного ракового бульона, вскипятить, снова процедить, влить лимонный сок, сметану или сливки, всыпать тертый сыр, мускатный орех и перемешать.

Карп, тушенный с грибами и изюмом

➢1 кг карпа, 250 г свежих грибов, 1 ст. л. изюма, 1 луковица, 1 стакан белого вина, 2 яйца, 0,5 лимона, 10 консервированных маслин без косточек, 90 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Карпа почистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, вымыть, опустить в подсоленный кипяток и варить в течение 15 минут. Затем снять кожу, удалить крупные кости, а мякоть протереть сквозь сито или дважды пропустить через мясорубку вместе с луковицей, вымешать с солью и молотым перцем и дать пропитаться.

Грибы очистить, промыть, положить в сковороду с небольшим количеством растопленного масла, стушить и выложить в горшочки. Изюм промыть, обсушить, соединить с вином, вскипятить, немного охладить и смешать с рыбным фаршем. Затем добавить немного размягченного сливочного масла, тщательно вымешать, выложить на грибы, покрыть маленькими кусочками замороженного масла, плотно закрыть крышками и тушить в разогретой духовке на слабом огне в течение 10—15 минут. Готовое блюдо украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, разрезанными пополам или на четыре части маслинами и ломтиками лимона.

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Селянка

➢280 г печени, 400 г сердца, 360 г легких, 400 г мяса, 120 г репчатого лука, 40 г моркови, соль.

Нарезанные кубиками субпродукты и мясо положить в порционные горшки, добавить репчатый лук, морковь и соль и тушить в духовке до готовности. Отдельно подать маринованные огурцы.

Печень в горшочке

➢700 г печени, 15 картофелин, 1,5 ст. мясного бульона, 3 луковицы, 7 ст. л. жира, 3 ст. л. томато-пюре, соль, укроп.

Нарезать печень небольшими кубиками и обжарить в жире, не солить. Нарезанный кубиками картофель обжарить в жире отдельно от печени. Мелко порубленный лук спассеровать на жире с добавлением томатной пасты. После этого сложить все продукты в горшочке в следующем порядке: сначала печень, затем картофель, а потом уже лук. Полученную слоеную массу залить мясным бульоном и поставить тушить. Чтобы кушанье не было суховатым, горшочки следует закрыть крышками. Температура в духовке должна быть 200—250 градусов. Перед подачей на стол (обязательно в горшочках) посыпать кушанье зеленью укропа.

Пельмени с печенью в горшочках

➢10—15 шт. пельменей, 50 г печени, 1 луковицо, 0,5 моркови, 0,5 стокона бульоно, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томотной посты, соль, перец, ловрозый лист.

Приготовить пельмени небольшого размера в расчете 10—12 шт. на горшочек. Отварить до полуготовности, разложить в горшочки, добавить обжаренные лук и печень (соломкой), по 1 горсточке в горшочек, и все залить соусом. Накрыть лепешкой из теста и поставить в духовку томиться на 20 минут. Готово, когда лепешка подрумянится.

Соус: пассеровать лук и морковь, добавить томат-пасту и еще 10 минут пассеровать. Затем добавить мясной бульон, сметану, муку (поджаренную до орехового цвета), смешать, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и залить готовым соусом пельмени.

Печень с яблоками в горшочках

➢250 г мойонезо, 0,5 кг говяжьей печени, 2 яблоко, 3 ст. л. растительного мосло, соль, перец.

Печень вымыть и зачистить от пленок. Вырезать протоки. Нарезать печень небольшими кусочками, обвалять в муке, перемешать с солью, перцем и молотым имбирем. Обжарить до румяной корочки в растительном масле. Яблоки разре-

зать на 4 части и нарезать так же, как печень. В горшочки выложить обжаренную печень, перемежая яблоками, 2—3 раза перекладывая майонезом. Закрыть крышкой и 30 минут томить в духовке. Снять крышки с горшков, полить еще немного майонезом, посыпать тертым сыром и запекать до появления аппетитной корочки.

Печень, тушенная с грибами

➢600 г печени, 100 г сухих грибов, 200 г топленого масла, 200 г сметаны, 200 г репчатого лука, 400 г картофеля.

Печень нарезать мелкими кусочками, обжарить. Грибы замочить, сварить, мелко нарезать и обжарить вместе с луком, нарезанным кольцами. Печень, грибы и лук положить в горшочек, залить отваром от грибов, добавить сметану и томат. Можно сверху положить обжаренный картофель.

Айнтопф из печени

➢375 г моркови, 375 г печени, 50 г маргарина, 1 большая луковица, 750 г картофеля, соль, перец, петрушка.

Нарезать морковь кружочками, а печень кубиками и смешать. Припустить в горячем маргарине мелко порезанный лук, добавить порезанный кружками сырой картофель и печеночную смесь, приправить пряностями и залить кипятком, чтобы он слегка покрывал все продукты. Варить до готовности в закрытой посуде. По желанию заправить крахмалом или пережаренной мукой и посыпать петрушкой.

Айнтопф из почек (немецкая кухня)

➢2 свиные почки, подсолнечное масло, соль, 1 луковица, 8 шт. сладких перцев, 1 стакан риса с верхом, 1,25 л бульона, 2—3 ст. л. таматной пасты, перец.

Нарезать тщательно подготовленные почки кружочками и поджарить до готовности в горячем масле, добавляя при этом резаный лук и соль. Нарезанный полосками перец, рис и горячий бульон варить вместе до тех пор, пока не разбухнет рис. Заправить томатной пастой, перцем и солью.

Сердце в горшочке

➢500—600 г сердца, 5 картофелин, 3 морковь, 2 луковицы, 1 репа, 1 корень петрушки, 2 огурца соленых, 2 стакана томатного соуса, 0,5 стакано сметаны, лавровый лист, соль, перец по вкусу, пучок зелени петрушки.

Сердце говяжье или свиное промыть, вымочить в холодной воде в течение 2—3 часов. Промыть, положить в кипящую воду и варить при слабом кипении (говяжье сердце — 3—4 часа, свиное — 2—2,5 часа). За один час до окончания варки добавить соль. Сваренное до мягкости сердце вынуть из отвара, положить в холодную воду на 20—30 минут, затем, вынув из воды, нарезать поперек волокон на небольшие тонкие ломтики, положить в посуду, залить горячим томатным соусом н добавить сметану. Овощи (кроме огурцов) нарезать дольками н слегка обжарить с жиром. Соленые огурцы, некрупные с недозрелыми семеиами и грубой кожей очистить, разрезать вдоль на 3—4 части, удалить семена и иарезать дольками. Огурцы и обжаренные овощи уложить в посуду с кусочками вареного сердца, добавить лавровый лист, перец горошком, перемешать и тушить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности овощей. Прн подаче сердце вместе с овощами и соусом положить на тарелку или блюдо и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Печенка, тушенная в винном соусе

➢1 большая телячья печенка, 2 ст. л. растительного масла, 2—3 ст. л. муки, 3 горошины душистога перца, 0,5 ч. л. молотого черного перцо, 0,3 ч. л. молотой гвоздики, соль по вкусу.

➢Для винного соуса: 1 маленькая луковицо, 1 ст. л. растительного масла, 0,5 л муки, 0,5 стакана красного столового вина, 1 стокан крепкого мясного бульона, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Печенку промыть, залить молоком или водой и оставить замачнваться на 4 часа. Затем еще раз промыть, снять пленку, нарезать поперек волокон ломтиками в палец толщиной, слегка отбить деревянным молоточком, посыпать солью, гвоздикой, растолченным душистым и черным перцем, обвалять в муке, выложить на сковороду с раскаленным маслом и слегка обжарить с обеих сторон так, чтобы при прокалывании

вилкой появлялся красный сок. После этого сложить печенку в порционные горшочки, залить винным соусом, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 10—15 минут.

Отдельно в качестве гарнира подать квашеную капусту, огурцы или картошку.

Приготовление винного соуса: лук очистить, ополоснуть, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле, добавить муку и продолжать жарить еще 3—5 минут. Затем влить процеженный горячий бульон, вино и лимонный сок, положить сахар и соль, довести до кипения и процедить в горшочки с печенкой.

Печень в сметанном соусе

➢500 г печенки (говяжьей, телячьей, бараньей или свиной), 2 ст. л. смальца или маргарина, 1— 2 ст. л. измельченной зелени петрушки

➢Для сметанного соуса: 1,5 стакана сметаны, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. размягченного сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печенку ополоснуть, зачистить от пленок и желчных протоков, нарезать на небольшие куски, обвалять в муке, выложить в сковороду с разогретым маргарином или смальцем и обжаривать в течение 10—15 минут (не солить, иначе печенка будет жесткой). Готовую печенку сложить в порционные горшочки, залить горячим сметанным соусом, поставить на противне, на который налито немного воды, и тушить в течение 25—35 минут на очень слабом огне, чтобы соус не кипел. При подаче к столу посыпать блюдо зеленью. В качестве гарнира рекомендуется картофель жареный, вареный или пюре, рассыпчатая гречневая каша или макароны.

Приготовление сметанного соуса: очищенный и измельченный лук выложить в сковороду с половиной разогретого масла и обжарить до золотистого цвета. На другой сковороде прогреть просеянную муку, не допуская изменения цвета, слегка охладить и смешать с оставшимся растопленным маслом. Сметану вскипятить, соединить с мучной заправкой и обжаренным луком, посолить, поперчить, проварить 3—5 минут, затем горячим протереть сквозь сито и довести до кипения. Для остроты можно одновременно с луком добавить 1 столовую ложку острого кетчупа или растертый зубок чеснока.

Ассорти по-черкесски

➢100 г говяжьей печенки, 200 г языка, 150 г говядины, 100 г свинины, 100 г полукопченой колбасы, 150 г чернослива, 25 г сливочного масла, 2—3 дольки чеснока, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

➢Для белого соуса: 2 стокано мясного бульона, 60 г сливочного масла, 1,5 ст. л. муки, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Очищенную от пленок печенку, говядину и свинину ополоснуть, обсушить, нарезать небольшими ломтиками и обжарить в раскаленном сливочном масле каждый продукт отдельно. Язык хорошо промыть, залить холодной водой и варить в теченне 2—3 часов. Затем снять кожнцу, а мясо нарезать соломкой или ломтиками. Колбасу проварить, очнстить от кожицы и нарезать кубиками. Чернослив хорошо промыть, если очень сухой — проварить 5—10 мннут, затем удалить косточки, а мякоть нарезать на кусочки. Все мясопродукты равномерно разложить в горшочки, залить горячим белым соусом, добавить измельченную зелень, толченый чеснок, чернослив, плотно закрыть крышкамн, поставить в нагретую духовку и тушить 15—20 минут.

Приготовление белого соуса: муку обжарить на сухой сковороде до появления приятного орехового аромата, не допуская изменения цвета, слегка охладить, смешать с таким же колнчеством размягченного сливочного масла, развестн теплым процеженным бульоном, в котором варился язык, тщательно растереть, чтобы не было комочков, влнть остальной горячнй бульон н проварить на слабом огне в течение 5—10 минут. После этого соус снять с огня, добавить янчный желток, смешанный с небольшим количеством соуса, посолить, заправить сливочным маслом, перемешать н процедить.

Жаркое из субпродуктов, запеченное по-кубански

➢100 г говяжьей печенки, 100 г телячьих или бараньих почек, 150 г боронины, 0,3 стакана молока, 50 г сливочного масла, 50 г свежих грибов, 2 ст. л. сметаны, 6—7 картофелин, 1 крупная луковица, 0,5 стакана мясного бульона, по 1 ст. л. измельченной зелени петрушки и сельдерея, молотый черный перец и соль по вкусу.

Очищенную от пленок печенку залить молоком, оставить

так на 2 часа, а потом нарезать небольшими кусочками. Почки разрезать вдоль, удалить протоки, тщательно вымыть и нарезать кубиками. Баранину зачистить от пленок и сухожилий и тоже нарезать на кусочки. Субпродукты и мясо обжарить отдельно до полуготовности. Картошку, лук и грибы почистить и вымыть. Картошку нарезать небольшими кубиками, а лук измельчить. Грибы нарезать маленькими ломтиками, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого масла, поджарить в течение 10—15 минут, затем добавить сметану и продолжать обжаривать еще около 10 минут.

В глиняные горшочки положить мясо, печень, почки, затем добавить грибы в сметане, лук и картошку, залить процеженным бульоном, положить по кусочку масла, посолить, поперчить, посыпать зеленью, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 15—20 минут.

Почки, тушенные в луковом соусе

➢500 г говяжьих, телячьих, бараньих или свиных почек, 50 г смальца или 2—3 ст. л. растительного масла, 2—4 ломтика лимона, 1 лавровый лист, 4—5 горошин черного перца.

➢Для лукового соуса: 25 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 крупная луковица, 0,5 стакана мясного бульона или воды, соль по вкусу.

➢Для сметанно-томатного соуса: 2 стакана сметаны, 2—3 ст. л. томата-пюре, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Подготовить почки, как сказано в предыдущем рецепте, и вместе с ветчиной и языком нарезать их соломкой. Грибы (желательно белые или шампиньоны) очистить, промыть, опустить в подсоленный кипяток, проварить 20—25 минут, вынуть и нарезать ломтиками. Телятину обжарить в разогретом сливочном масле и нарезать соломкой. Все перемешать, обжарить, выложить в порционные горшочки, залить горячим соусом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать сыром, поставить в духовку и запекать до образования на поверхности румяной корочки. При подаче к столу готовое блюдо полить растопленным маслом.

Приготовление сметанно-томатного соуса: муку прогреть на сухой сковороде до появления приятного орехового аромата, не допуская изменения цвета, остудить, растереть с половиной размягченного сливочного масла, чтобы не было

комочков, положить в кипящую сметану, посолить, заправить молотым перцем и проварить в течение 3–5 минут. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в оставшемся сливочном масле до светло-желтого цвета. Затем добавить томат-пюре, потушить, помешивая, 3–5 минут, влить горячий сметанный соус, хорошо перемешать, протереть сквозь сито, довести до кипения и залить содержимое горшочков.

Вымя отварное с овощами

➢750 г вымени, 1 луковица, 2 морковки, 0,5 репы, 0,5 брюквы, 4–5 картофелин, 1 стакан сметаны, 2–3 лавровых листа, 3–5 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Коровье вымя промыть, разрезать на куски с палец толщиной, замочить в холодной воде на 6 часов, а потом варить на очень слабом огне 3–4 часа. Затем жидкость слить и процедить, а вымя нарезать кубиками и разложить в порционные керамические горшочки.

Овощи почистить и вымыть. Морковку, репу, брюкву и картошку нарезать небольшими кусочками, а лук измельчить. Добавить овощи равномерно во все горшочки, залить бульоном, в котором тушилось вымя, поставить в разогретую духовку и варить еще 15–20 минут. После этого посолить, положить лавровый лист, душистый перец и продолжать варить до тех пор, пока все овощи не станут мягкими. Потом влить сметану и потушить еще 10–15 минут.

Гуляш из субпродуктов

➢500 г говяжьего сердца или вымени, 1 луковица, 2 ст. л. смальца или растительного масла, 1 ст. л. муки, 1,5–2 стакана мясного бульона или воды, 1 ст. л. томата-пюре, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Сердце или вымя промыть, нарезать небольшими кубиками, еще раз ополоснуть, посыпать перцем и солью. Очищенный лук измельчить, выложить в сковороду с разогретым жиром, обжарить до светло-желтого цвета, добавить субпродукты и продолжать обжаривать еще 10–15 минут. После этого посыпать блюдо мукой и жарить еще 2–3 минуты. Затем кусочки мяса переложить в огнеупорные глиняные горшочки, залить горячим процеженным бульоном или водой так, чтобы только покрыло продукты, положить томат-пюре

н лавровый лист, накрыть горшочки крышками, поставить в предварительно нагретую духовку н тушнть на слабом огне в течение 2—2,5 часов.

Так же можно приготовить гуляш из легких, только их перед обжариванием нужно проварить на слабом огне в течение 1,5—2 часов, а затем нарезать кубиками. В дальнейшем использовать процеженный бульон, полученный при варке легких. Тушить такой гуляш нужно всего 10—15 минут.

Мозги отварные под томатным соусом

➢500 г мозгов, 0,5 морковки, 1 луковица, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. уксуса, 1 лавровый лист, 4—5 горошин черного перца, соль по вкусу.

➢Для томатного соуса: 1 стакан бульона, 25 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 маленькая луковица, 0,5 морковки, 1 корень петрушки, 3 ст. л. томата-пюре, 1 ст. л. острого кетчупа, соль по вкусу.

Мозги залнть холодной водой поставить так на 1,5—2 часа, а затем осторожно удалить с них пленку (желательно при этом не вынимать их нз воды). После этого положить мозгн в кастрюлю, добавить лавровый лист, перец горошком, соль и уксус, залить водой так, чтобы только покрыло продукты, накрыть крышкой, быстро довести до кипения, потом убавить огонь и варнть мозги в течение 15—20 минут. Затем вынуть и нарезать их на небольшие куски (по 2—3 штуки на порцию), а бульон процедить.

Лук почистить, ополоснуть, измельчнть и обжарить в хорошо разогретом сливочном масле илн маргарнне до светложелтого цвета. В это время очищенную морковку нарезать ломтиками или крупной соломкой. В порцнонные керамические горшочкн положить мозгн, морковь н лук, залить томатным соусом, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 10—15 минут. Это блюдо можно подать с гарниром из картофельного пюре или рассыпчатого риса, выложенного на отдельную подогретую тарелочку.

Приготовление томатного соуса: муку слегка обжарить с небольшим количеством слнвочного масла, немного охладить и постепенно развести процеженным бульоном, в котором варились мозги, тщательно перемешивая, чтобы не было комочков, а затем проварнть на слабом огне в течение 10—15 минут н процедить. Лук, морковку и корень петрушки почистить, ополоснуть, мелко нарезать, немного обжарить в ос-

тавшемся масле. Потом добавить томат-пюре и обжаривать на очень слабом огне еще около 5 минут. После этого влить заправленный мукой горячий бульон и варить в течение 10 минут. За 5 минут до окончания приготовления положить соль и кетчуп. Готовый соус процедить.

Рубец, тушенный в сметане

➢0,25 воловьего или 0,5 телячьего рубца, 2–3 луковицы, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 2 стакана сметаны, 2–3 ст. л. молотых сухарей, 50 г твердого сыра, соль по вкусу.

Рубец тщательно вымыть щеточкой под холодной проточной водой, затем опустить в горячую воду и помешивать до тех пор, пока не станет отставать черная пленка. После этого залить чистой водой и оставить на сутки, каждые 4–6 часов меняя воду. Потом еще раз хорошо промыть, ошпарить кипятком и выскоблить ножом.

Подготовленный рубец положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 4–5 часов. Затем вынуть, нарезать соломкой длиной 4–5 см и положить в глиняные огнеупорные горшочки. Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка и покрыть кусочки рубца. Муку развести небольшим количеством сметаны, растереть, чтобы не было комочков, соединить с остальной сметаной и залить этой смесью содержимое горшочков. Сверху все посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, поставить горшочки в разогретую духовку и запекать в течение 20–30 минут.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

«Кассуле» (фасоль в горшочке)

➢500 г белой фасоли, 250 г шкурки от окорока, 250 г баранины или свинины, 100 г чесночной колбасы, 3 луковицы, 2 моркови, 1 рюмка белого вина, 80 г гусиного жира или смальца, соль, перец, тимьян, 1 лавровый лист, 1 долька чеснока, 2 ст. л. мелко нарубленной зелени.

Накануне снять шкурку с окорока, порезать, залить водой и поставить варить на слабом огне под крышкой на 3

часа. Фасоль замочить на ночь в слегка подсоленной воде. На следующий день соединить сваренные накануне шкурки и размягченную фасоль, залить бульоном, оставшимся после варки шкурок, и водой, в которой замачивалась фасоль, и поставить варить. Баранину разделить на части и обжарить в смальце. Добавить мелко нарубленный лук и размятый чеснок, прикрыть крышкой и поставить тушить. К фасоли через 2 часа добавить соль, перец, тимьян, лавровый лист и нарезанную кружками морковь. Когда фасоль и мясо будут готовы, соединить их, добавить вино и остаток жира и тушить еще в течение 20 мин. Соус должен загустеть, но не закрывать мясо и фасоль. Колбасу нарезать дольками и оставить на сковороде. Все продукты переложить в огнеупорную посуду (лучше всего в горшочек), посыпать зеленью, еще раз посолить и поперчить и поставить в духовку на 1 час. Если сверху будет образовываться корочка, ее следует удалять. Вся лишняя жидкость должна выкипеть. Подать фасоль в горшочке.

Фасоль в горшочке по-гречески

➢150 г зрелой фасоли, 6 больших луковиц, 5—6 ст. л. растительного масла, 0,5 л воды, 1 полная ч. л. соли, 0,5 ч. л. перцо, 1 неполная ст. л. красного молотого перца.

Фасоль замочить на ночь, на следующий день отварить и жидкость слить в отдельную посуду. Лук нарезать кольцами и слегка обжарить в растительном масле, затем хорошо посолить и поперчить как черным, так и красным перцем.

В огнеупорную посуду поместить, чередуя, слой фасоли и слой жареного лука (верхним слоем должна быть фасоль), полить все оставшимся растительным маслом и влить воду, в которой варилась фасоль. Запекать в духовке при средней температуре в течение 20 минут и подать к столу в той же посуде.

Фасоль в горшочке по-венски

➢500 г баранины, 750 г стручковой фасоли, 250 г помидоров, 2 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1 долька чеснока, жир, мука, 1—2 ст. л. сметаны или йогурта, зелень петрушки.

Фасоль очистить, стручки разрезать на несколько частей. Помидоры нарезать дольками, перец — кружочками. Лук

нарезать кольцами и обжарить до светло-коричневого цвета. Мясо нарезать кубиками, слегка подрумянить и потушить с небольшим количеством воды до мягкости. Переложить мясо и лук в сотейник или глиняный горшочек, поставить на огонь. Затем добавить фасоль, перец, измельченный чеснок, а через 15 минут — помидоры. Все тушить на слабом огне до мягкости. Муку развести в сметане или йогурте и влить в горшочек с готовым блюдом, довести до кипения и снять с огня через некоторое время.

Перед подачей на стол блюдо посыпать петрушкой, подать с отварным картофелем.

Стручковая фасоль в горшочке

➢500 г стручковой фасоли, 500 г свинины, 2 луковицы, 2 помидора, 1 ст. л. томатной пасты, 250 г свежих грибов, 1 яйцо, 1 ч. л. муки, 2—3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. тертого сыра, соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кубиками, обжарить с измельченным луком и помидорами. Когда мясо будет наполовину готово, положить очищенные от волокон и разрезанные пополам стручки зеленой фасоли, залить горячей водой, приправить солью и перцем. Тушить на слабом огне.

Грибы очистить, хорошо вымыть, нарезать и потушить до мягкости, добавить томатную пасту, яйцо, сметану, посыпать мукой и еще немного потушить. Затем смешать грибы с фасолью, сложить все в керамический огнеупорный горшочек, посыпать сверху тертым сыром и поставить в горячую духовку, чтобы запеклось, а сверху образовалась румяная корочка.

Овощи в горшочке по-гречески

➢400 г говядины, 2—3 стебля луко-порея, 250 г моркови, 2 баклажано, 125 г шпика, 150 г сельдерея, горсть очищенных хорошо промытых грибов, 2 ст. кортофельного пюре, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. панировочных сухарей соль, перец.

Мясо и овощи (кроме баклажанов) пропустить через мясорубку, хорошо посолить и поперчить. Баклажаны ошпарить кипятком и снять с них кожу. В смазанную жиром фор-

му (лучше всего огнеупорный горшочек) положить на дно картофельное пюре, на него — массу из мяса и овощей, затем — нарезанные баклажаны, а сверху — кубики шпика. Все посыпать сухарями. Разложить на поверхности кусочки сливочного масла (или маргарина).

Заполненную таким образом форму поместить в духовку и тушить овощи до готовности при средней температуре.

Картошка с сосисками в горшочках

➢2–3 картофелины, 1–2 сосиски, 0,5 луковицы, 2 ст. л. сметаны или майонеза, 2 ст. л. грибов, соль.

Картофель нарезать соломкой, немного обжарить на растительном масле, чтобы подрумянился. На дно керамических горшочков налить немного воды, затем положить картофель, посолить. Сверху кладем обжаренные с луком сосиски, затем грибы, также обжаренные с луком. Поливаем сметаной или майонезом и ставим в духовку примерно на час при температуре 150°С.

Картофель по-селянски

➢250 г картофеля, 15 г репчатого лука, 10 г моркови, 110 г свинины, 10 г томата-пюре, 25 г маргарина, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Нарезанные кубиками картофель, репчатый лук, морковь, свинину обжарить, уложить в горшочек, залить томатным соусом, добавить специи и тушить в духовке. Подать в горшочке.

Картофельное пюре с сыром в горшочке (латино-американская кухня)

➢500 г картофеля, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 луковица, 200 г сыра, соль, перец.

Картофель сварить в мундире, очистить и размять. Добавить масло (оставив 1 чайную ложку), взбитое яйцо, измельченный лук и сыр кубиками. Пюре посолить и сильно поперчить, выложить в смазанный маслом горшочек, на поверхности разложить небольшие кусочки масла. Запекать в духовке при среднем нагреве 30 минут.

Картофель в горшочке

➢500 г картофеля, 3 ст. л. сливок, 1 ч. л. сливочного масла, сыр.

Очищенный картофель нарезать кубиками, обжарить до золотистой корочки, положить в горшочек, добавить сливки, сливочное масло, посыпать сыром и запечь. Можно добавить отварные грибы.

Картофель с грибами в горшочке

➢750 г картофеля, 500 г свежих грибов, 1—2 луковицы, 100 г сметаны, зелень петрушки, соль, 3 ст. л. масла.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде с луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с грибами в горшочек, залить водой до уровня верхнего слоя. Добавить соль, лавровый лист, перец, сметану и, накрыв горшочек крышкой, поставить в духовку на 30—40 минут.

Цветная капуста в горшочке

➢300 г цветной капусты или брокколи, 200 г творога, 1 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Капусту цветную или брокколи промыть, разобрать на букетики, обдать кипятком и уложить в горшочек, перекладывая творогом и подсаливая по вкусу каждый слой, полить сверху сметаной. Заполненный горшочек накрыть крышкой (фольгой) и установить в разогретую духовку, тушить 10—15 минут до размягчения капусты.

Капуста в сметане

➢1 кг капусты, 1 луковица, 100 г масла, 200 г сметаны, мясной бульон, соль.

Капусту нашинковать, положить на 10—15 минут в подсоленный кипяток, охладить. Слегка обжарить мелко нарубленный лук с двумя ложками масла, смешать с капустой, залить небольшим количеством мясного бульона, посолить по вкусу.

Затем переложите все это в горшочек и запечь в духовке, после чего залить сметаной и подать к столу.

Баклажаны по-португальски

➢ *200 г баклажанов, 20 г репчатого лука, сливочное масло, 2 помидора, зеленый чеснок, сахар, 1 ст. л. муки, 1 г топленого сала, панировочные сухари, 30 г брынзы, чабрец, черный молотый перец, лавровый лист, соль.*

Небольшие баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, обдать кипятком, откинуть на сито. Дают воде стечь и положить под пресс на 20 минут. Мелко нарезать лук, спассеровать его на масле, добавить разрезанные пополам помидоры, мелко нарезанный чеснок, чабрец, лавровый лист, соль, перец, сахар и тушить, пока соус не загустеет (примерно полчаса). Затем протереть через сито. Баклажаны обсушить на бумажных полотенцах, панировать в муке, и обжарить на сале. На дно порционного глиняного горшочка налить немного соуса, уложить слой ломтиков брынзы, сверху — кружочки баклажанов, затем снова брынзу и баклажаны — так до тех пор, пока горшочек не заполнится. Залить оставшимся соусом и посыпать раскрошенной брынзой, смешанной с молотыми сухарями, побрызгать маслом и запечь в духовке. Подавать в горшочке.

Баклажаны в сметане

➢ *2 баклажана средней величины, 1 ст. л. муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сметаны, зелень, специи, соль.*

Баклажаны очистить, обмыть, нарезать ломтиками, положить в горячую воду на 5 минут, затем откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь воде, обвалять в муке и обжарить. После этого баклажаны положить в горшочек, залить их сметаной и поставить в духовку на 30—40 минут. Подавая на стол, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Овощная мозаика

➢ *7—10 баклажанов, 5—7 средних помидоров, 0,6 стакана лущеного зеленого гороха, 4—5 луковиц, зелень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан мясного бульона или горячей воды, 3—5 долек чеснока, соль, перец по вкусу.*

Вымытые баклажаны наколоть вилкой и испечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать. (Другой вариант: наре-

зать сырые и обжарить на растительном масле.) Нарезать кружками помидоры, посолить, поперчить и слегка обжарить с обеих сторон. Отдельно поджарить лук. Горох обдать соленым кипятком. Подготовленные овощи слоями сложить в порционные горшочки, пересыпая мелко нарубленной зеленью петрушки, толченым чесноком, перцем и солью. В каждый горшочек влить 2—3 ст. л. бульона, добавить кусочек сливочного масла. Горшочек закрыть пресным, как для пельменей, тестом и поставить в разогретую до 180—200° духовку на 20—30 минут. Подавая, посыпать зеленью укропа.

Запеканка из тыквы

➢1 кг тыквы, 150 г сливочного масла, 4 яйца, 50 г сахара, 200 г лапши, корица, соль.

Лапшу отварить, дать стечь воде. Тыкву мелко нарезать, посолить и поджарить в растительном масле, не прикрывая крышкой, затем смешать с лапшой. Яйца взбить с сахаром, смешать с тыквой и лапшой, добавить корицу, снова перемешать, выложить в смазанный глиняный горшочек и запекать в духовке.

Овощи тушеные

➢5—6 стручков перца сладкого, 3 баклажана, 2 кабачка, 0,5 кг грибов (свежих), 5—6 помидоров, лук репчатый, лук зеленый, петрушка, чеснок, соль.

Стручки сладкого перца разрезать по длине на две части, удалить стержень с семенами, половинки стручков разрезать поперек на 4—6 частей и подержать 1—2 минуты в кипятке. Баклажаны, нарезанные на 6—8 долек, посыпать солью, дать им полежать 30 минут, промыть в холодной воде, затем отжать и разрезать каждую дольку поперек на 3—4 куска. Кабачки очистить от кожицы и нарезать кубиками (1,5—2 см). Репчатый лук разрезать на дольки или утолщенную нижнюю часть зеленого лука (без перьев) нарезать кусочками длиной по 2—3 см. Свежие грибы следует нашинковать ломтиками. Перец, баклажаны, лук и грибы слегка обжарить по отдельности с маслом, сложить слоями в порционные керамические горшки. Добавить свежие разрезанные на дольки помидоры, листики зелени петрушки и тушить с закрытой крыш-

кой при слабом кипении в духовке в течение 25—30 минут. После тушения отделить от овощей часть сока, в который добавить соль и толченый чеснок, выпарить до загустения и влить этот сок обратно в овощи. Подавать тушеные овощи в горячем или холодном виде как самостоятельное блюдо либо как гарнир к горячим блюдам из мяса и рыбы.

Помидоры по-домашнему

➤*8 помидоров среднего размера, 1 луковица, 50 г растительного масло, 2 дольки чесноко, 200 г свежих грибов, 25 г толченых сухарей, зелень, соль, перец.*

Взять не совсем созревшие помидоры, помыть их и разрезать пополам, выжать половинки, чтобы удалить семена и сок. Поджарить на растительном масле мелко нарезанный лук, добавить нарезанные дольками грибы и немного помидорного сока с мякотью, растертый чеснок, приправить все солью, перцем и держать на огне, пока соус не загустеет. Каждую половинку помидора наполнить приготовленной массой и уложить в смазанный маслом горшочек, пересыпая толчеными сухарями. Полить все растительным маслом и поставить в духовку на 10—15 минут. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Жаркое из грибов

➤*250 г грибов, 10 картофелин, 2 средние луковицы, 2 ст. л. сметаны, соль по вкусу.*

Грибы промыть, порезать не крупно и обжарить на сливочном масле в течение 10 мин. Затем добавить нашинкованный лук, перемешать и тушить еще 10 минут. Добавить сметану. Нарезанный картофель положить в горшочек, выложить грибы, сверху засыпать картошкой. Можно добавить грибные бульонные кубики. Запекать в духовке 40—50 мин. пока не будет готов картофель.

Грибной жульен по-домашнему

➤*500 г свежих грибов, 1—2 стакона сметоно, укроп, перец, соль.*

Подготовленные грибы перебрать; шляпки мелких гри-

бов оставить целыми, а крупные порезать на 5–6 кусочков. Ножки грибов нарезать поперек на дольки. Разложить подготовленные грибы в порционные горшочки. Залить сметаной, смешанной с солью, рубленым укропом и молотым черным перцем. Если сметана жидковата, можно аккуратно, чтобы не образовались комочки, добавить в нее иемного пассерованной муки. Осторожно перемешать, прикрыть крышками и обмазать соединение крышки и горшочка простым тестом, приготовив его из муки и воды. Запечь грибы в горячей духовке до готовности и подать на стол в горшочках горячими или остывшими, по вкусу.

Белые грибы в духовке

➤ *200 г грибов, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 0,25 лимона, корица, гвоздика, лавровый лист, мускатный орех, соль.*

Подготовленные белые грибы крупно нарежьте и отварите до полуготовности, добавьте нарезанные дольками и слегка поджаренные на масле петрушку и лук. Слегка поджаренную муку залить грибным бульоном, вскипятить и снять пену. Добавить молотую корицу, гвоздику, лавровый лист, соль, разведенную лимонную кислоту или лимонный сок, мускатный орех. Все разложить в керамические горшочки, закрыть крышкой и тушить около часа.

Яйца со шпинатом в горшочках

➤ *200 г шпината, 1 ст. л. сливочного масла, нарезанного кубиками, 1 ст. л. мягкого сыра, 0,5 стакана жирных сливок, щепотка мускатного ореха, соль, перец, 4 яйца, 4 веточки петрушки для украшения.*

Разогреть духовку до 190°С. Смазать маслом 4 небольших глиняных горшочка. Шпинат вымыть и припустить в большой кастрюле 1–2 минуты. Отжать и мелко нарезать. Переложить в миску и хорошо растереть с маслом и сыром. Добавить сливки, мускатный орех и приправы. Смесь разложить в горшочки, в центре каждого сделать углубление и вбить туда яйцо. Полить сверху оставшимися сливками. Поставить горшочки в большую форму для выпечки и налить в

нее воды, так чтобы она покрывала горшочки на 0,6. Поставить форму в духовку на 20—30 минут. Украсить каждый горшочек веточкой петрушки. Подавать с жареным хлебом.

Клецки в горшочке

➤500 г муки, 1—2 яйца, 125 г шпика, 250 г творога (или брынзы), 250 г сметаны, 1 ст. л. жира, соль.

Замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и воды. Затем раскатать его и на 10 минут оставить подсохнуть. Разрезать подготовленное тесто на небольшие кусочки и бросить варить в сильно кипящую подсоленную воду. Прибавить немного жира.

Как только клецки всплывут, вынуть их шумовкой, дать стечь воде и поместить их в горячем виде в керамический горшочек. Сверху посыпать тертой брынзой и шкварками, полить густой сметаной и подать к столу. Вареные клецки можно (по желанию) слегка обжарить.

Запеченная сметана в горшочках

➤1 кг цветной или белокочанной капусты, 2 луковицы, зеленый лук, 500 мл сметаны, 200 г тертого сыра, соль, перец по вкусу.

Цветную капусту разделать на кочешки. Кочанную капусту нарезать на шашечки. Капусту выложить на 10—15 минут в подсоленный кипяток, затем воду слить. Разогреть сливочное масло на сковороде, обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Дно горшочков смазать сливочным маслом. Выложить половину количества капусты, затем репчатый лук, зеленый лук, залить сметаной. Затем опять слой капусты. Залить сметаной. Закрыть крышками и поставить тушиться в духовку минут на 30—40. За 10 минут до готовности снять крышки, посыпать блюдо тертым сыром и поставить доделываться в духовку.

Баклажаны с брынзой в горшочках

➤200 г баклажанов, 20 г репчатого лука, сливочное масло, 2 помидора, зеленый чеснок, сахар, 1 ст. л муки, 1 г топленого сала, панировочные сухари, 30 г брынзы, чабрец, черный молотый перец, лавровый лист, соль.

Небольшие баклажаны нарезать кружочками толщиной

1 см, обдать кипятком, откинуть на сито. Дать воде стечь и положить под пресс на 20 минут. Мелко нарезать лук, пассеровать его на масле, добавить разрезанные пополам помидоры, мелко нарезанный чеснок, чабрец, лавровый лист, соль, перец, сахар и тушить, пока соус не загустеет (примерно полчаса). Затем протереть через сито. Баклажаны обсушить на бумажных полотенцах, панировать в муке и обжарить на сале. На дно порционного глиняного горшочка налить немного соуса, уложить слой ломтиков брынзы, сверху — кружочки баклажанов, затем снова брынзу и баклажаны — так до тех пор, пока горшочек не заполнится. Залить оставшимся соусом и посыпать раскрошенной брынзой, смешанной с молотыми сухарями, побрызгать маслом и запечь в духовке. Подавать в горшочке.

Картофельная бабка в горшочке

➤ *10—12 картофелин, 120—160 г сала с мясной прорезью, 3—4 луковицы, 1 ст. л. муки, соль.*

Картофель очистить, натереть на терке (сок не сливать), добавить муку и соль. Мелко нарезанные кусочки сала и лук обжарить до золотистого цвета, перемешать с картофелем и запекать без крышки.

БЛЮДА ИЗ КРУП

Каша перловая рассыпчатая

➤ *1 стакан перловой крупы, 3 ст. воды, 50 г сливочного масла или сала, соль.*

Крупу перебрать, промыть, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить, в кашу вновь залить горячей подсоленной водой, добавить жир, перемешать, закрыть крышкой и варить в духовке, чтобы каша хорошо упрела, а вода полностью впиталась в крупу, после чего кашу вновь перемешать. Сваренная таким образом каша получается рассыпчатой, не пригорает и не высыхает, а горшочек придает неповторимый вкус. Подавать кашу с молоком, маслом или шкварками с луком.

Каша с мясом в горшочках

➤*0,5 кг мяса, 18 ст. л. крупы, 2 бульонных кубикав, 2 луковицы, лавравый лист.*

Мясо (лучше свинину) порезать на кусочки, мелко порезать лук, разложить в горшочки. В каждый горшочек насыпать по 3 столовые ложки промытой крупы (гречневой или пшена или и того, и другого), добавить раскрошенный лавровый лист. Залить содержимое горшков бульоном из кубиков (лучше куриным или грибным). Поставить в духовку на час при средней температуре.

Рис в горшочке с мясом

➤*400 г телятины или свинины, 500 г белакочанной капусты, 1 большая луковица, 2 стручка сладкага перца, 200 г шампиньонов или белых грибов, 1 долька чеснака, 1 ч. л. красного молотого перца, 1 л мяснага бульона, 2 стакана риса, 2 ст. л. маргарина или растительного масла, саль, перец.*

Мясо разрезать на кубики величиной 2×2 см, обжарить в жире, добавив рубленый репчатый лук. Капусту нарезать тонкими полосками. Из стручков перца удалить сердцевину, нарезать их кольцами. Грибы очистить, разрезать пополам. Все эти овощи добавить к мясу. Все слегка обжарить, постоянно помешивая, затем залить мясным бульоном. Блюдо тушить 20—30 минут. Затем рис залить большим количеством воды и варить до полуготовности, после чего промыть его, обсушить и добавить в горшочек к мясу и овощам. Прокипятить на очень слабом огне.

Рис с мясом в горшочке «Вавилонская башня»

➤*1 стакан риса, 600—700 г свинины, 1 маркавь, 1 репа.*

Рис замочить, залить соленой холодной водой и замочить на 1,5—2 часа. Нежирную свинину нарезать небольшими кусочками, обжарить с луком, морковью и репой в растительном масле. Уложить в горшочек, сверху засыпать замоченным рисом. Сковорода, в которой обжаривалось мясо, залить горячей водой. Воду посолить, довести до кипения и залить в горшочек так, чтобы рис покрыт на 1—2 пальца.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в духовку при температуре 180—200 градусов на 40—50 минут.

Перловая каша с рисом

➢ 1 стакан перловой крупы, 2 стакана воды, 60 г свиного сала или 3—4 ст. л. растительного масла, 1—2 луковицы, соль по вкусу.

Перловую крупу промыть теплой водой, высыпать в горшочек с кипящей водой, посолить, поставить в горячую духовку и варить на слабом огне до готовности. Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, обжарить в разогретом свином сале или растительном масле и смешать с готовой кашей.

Ячневая каша со шкварками и грибами

➢ 1 стакан ячневой крупы, 2,5 стакана воды, 30 г сливочного и 2 ст. л. растительного масла, 60 г свиного сала, 1 луковица, соль по вкусу.

Крупу перебрать, промыть теплой водой, высыпать в керамические горшочки с кипящей водой, заполнив их наполовину, добавить сливочное масло, посолить, перемешать и варить на небольшом огне, пока каша не загустеет. Затем горшочки с кашей поставить в нагретую духовку и упаривать еще 2,5—3 часа. Свиное сало без шкурки нарезать мелкими кубиками, положить на сковороду, наполовину выжарить и выбрать из сковороды. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, обжарить на вытопившемся жиру и перемешать со шкварками. Готовую заправку соединить с горячей кашей и подавать в горшочках.

Отварные шампиньоны мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить поджаренный лук и положить в кашу за 5 минут до конца варки.

Пшенная каша с мясом

➢ 1 стакан пшенной крупы, 150 г мякоти говядины или свинины, 2 стакана воды или мясного бульона, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла или смальца, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, промыть и нарезать небольшими кусочками, как для гуляша. Пшено пе-

ребрать и тщательно промыть, несколько раз меняя воду. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в разогретом растительном масле или смальце до золотистого цвета. В огнеупорные глиняные горшочки сложить крупу, мясо и лук, хорошо перемешать, залить горячей водой или процеженным мясным бульоном и посолить. Горшочки поставить в духовку и тушить кашу на небольшом огне в течение 1—1,5 часов.

Кутья из пшеницы с маком

➢2 неполных стакана пшеницы, 1 стакан мака, 0,5 стакана сахара или 2 ст. л. меда.

Пшеницу перебрать, промыть, опустить в кипящую воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и дать стечь. Затем выложить в небольшие керамические горшочки, залить водой на 3—4 пальца выше крупы, накрыть крышкой и вскипятить. После того поставить посуду в горячую духовку и варить пшеницу на небольшом огне в течение 4 часов. Когда она упреет до мягкости, вынуть горшочки из духовки и поставить в холодное место.

В это время мак ошпарить кипятком, слить, обдать холодной водой, еще раз слить, переложить в каменную чашку или ступку и тереть, пока он не побелеет и не растолкутся зерна. Затем добавить сахар или мед, хорошо перемешать, соединить с остывшей пшеницей, долить 0,25 стакана холодной кипяченой воды и еще раз хорошо перемешать. Подавать кутью в этих же горшочках.

Манная каша «гурьевская»

➢0,5 стакана манной крупы, 6 стаканов сливок или цельного молока, 1 стакан сахара, 0,3 стакана молотых сухарей, 1 стакан миндаля, 1 г ванили или 1 пакетик ванильного сахара.

Вскипятить сливки, всыпать в них манку, сахар, истолченный миндаль, ваниль или ванильный сахар, довести до кипения, перелить в порционные глиняные горшочки, посыпать сухарями, поставить в духовку и запекать до образования румяной корочки. Подавать в той же посуде, в которой каша запекалась. Кашу можно украсить ягодами из малинового или клубничного варенья или консервированными фруктами.

Сливочная манная каша с пенками

➢0,5 стакана манной крупы, 8 стаканов сливок, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла.

Сливки вылить в огнеупорные керамические горшочки, поставить на плиту и на слабом огне томить до образования румяных пенок. Эти пенки снимать и складывать в отдельную посуду. Когда останется половина сливок, постоянно помешивая, всыпать в горшочки тонкой струйкой манную крупу, сахар, положить размягченное сливочное масло и все снятые пенки, тщательно перемешать, довести до кипения, поставить в нагретую духовку и запекать 20—30 минут.

- Держать глиняный горшочек залитым водой можно до 1 ч. И хорошо, если он будет заполнен водой до самых краев, тогда благодаря впитанной им жидкости готовящееся в нем блюдо будет особенно сочным.
- Прежде чем начать готовить, горшочек или миску подержите 15 минут в холодной воде. Поры посуды впитают влагу, и кушанье получится более сочным.
- Если посуда совсем новая и ни разу не использовалась, вымочите ее в холодной воде 1 час.
- Всегда нужно ставить глиняный горшочек в холодную духовку. В уже нагретой он может треснуть.
- Ставьте горшочек на нижнюю полку духовки. Тогда после окончания тушения его легко оттуда будет достать.
- Готовить в глиняной посуде можно только в духовке или в печи, но никак не на конфорках. Ставить горшочек следует в холодный духовой шкаф, постепенно повышая температуру.
- Вместо глиняных крышек, готовя любые блюда в горшочках, можно использовать крышки из теста, из которых потом получится вкусный хлеб.
- Если, взглянув на уже разогретое блюдо, вы обнаружите, что в супе маловато бульона или соус слишком густой, добавьте жидкости, но только горячей, — от холодной стенки посуды могут дать трещину.
- По этой же самой причине, вынимая горшочек из печи или духовки, не ставьте его на слишком холодную поверхность. Лучшее, что можно придумать, — дать ему слегка остыть на деревянной подставке или разделочной доске.
- Проволочная мочалка или грубый ершик могут поцарапать обливную поверхность. Поэтому лучше использовать для очищения горшочка мягкую губочку.

Крышки из теста

➢*1 стакан кефира, 1 яйцо, 100 г маргарина, соль, 0,5 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соды, мука.*

Замесить крутое тесто. Этот хлеб даже холодный очень вкусный.

СОДЕРЖАНИЕ

Блюда в глиняных горшочках

Обложка Пыльцын М.
Редактор Рублев С.
Корректор Давыдова Ю.
Верстка Дудченко А.

Подписно в печать с оригинал-макета 18.08.2006 г.
Формат 84x108[1]/32. Бумага газетная. Гарнитура «Таймс»
Заказ № 4418. Тираж 20 000 экз.

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14


Кто не любит вкусные и питательные блюда,
приготовленные в глиняных горшочках!
Их оригинальный вкус запоминается на всю жизнь.
Предлагаем Вам сборник
разнообразнейших рецептов блюд
в глиняных горшочках.
Вы наверняка обнаружите здесь
и свои любимые кушанья,
и что-то, чего Вы еще никогда не пробовали.
Приятного аппетита!
9 785956 700174